ESSEN & GENIESSEN

Swetlana

Backen

Kuchen, Torten und Plätzchen



NAUMANN & GÖBEL

ESSEN & GENIESSEN

Backen

Kuchen, Torten und Plätzchen

NAUMANN & GÖBEL



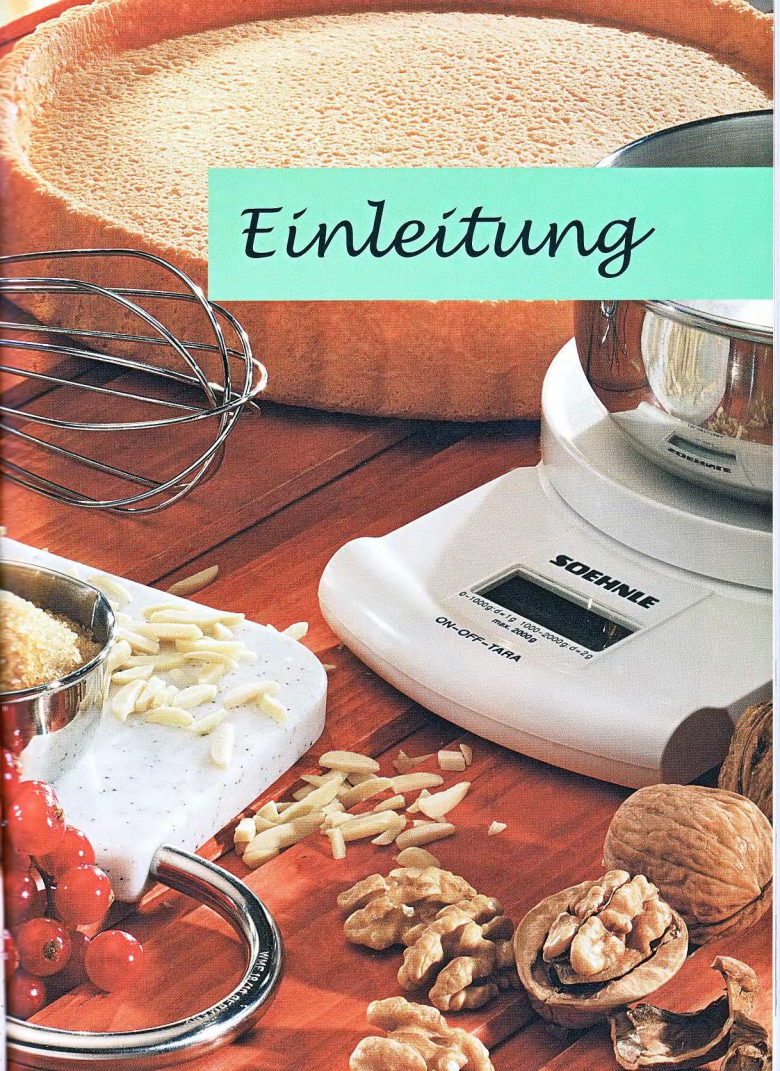
Inhalt

Einleitung	6
Rührteig	12
Mürbeteig	32
Hefeteig	48
Biskuit	62
Blätterteig & Co.	80
Muffins & Co.	96
Pikantes	112
Kekse & Co.	126
Weihnachten	142





Einleitung





Geräte und Utensilien

In fast jedem Haushalt sind alle Geräte zur Teigherstellung vorhanden. Hier nun die wichtigsten Geräte zum Backen auf einen Blick:

Ein *Backbrett* aus festem, glattem Holz ist immer zu empfehlen. Bei liebevoller Behandlung hält es ein Leben lang.

Gute standfeste *Schüsseln* aus Metall oder Kunststoff sind wohl in jedem Haushalt zu finden. Wenn Ihnen gerade eine passende Schüssel fehlt, leisten Sie sich ein Exemplar aus Edelstahl. Es hat zwar einen stattlichen Preis, dafür ist es langlebig und leicht zu reinigen.

Der gute alte *Rührlöffel* spielt in einem modernen Haushalt vorwiegend eine dekorative Rolle. Die Küchenmaschine und, wenn es schnell gehen soll, das Handrührgerät haben den Rührlöffel verdrängt.

Auch das bewährte *Nudelholz* gibt es in einem neuen „Outfit". Die moderne Teigrolle ist nicht mehr dick und hölzern, sondern silbrig glänzend oder aus nicht haftendem Kunststoff.

Kleine *Teigroller* mit Kunststoffgriff bringen jeden Teig in (die) Form. Mit glatten oder gewellten Rädchen lassen sich Plätzchen gleichmäßig ausschneiden.

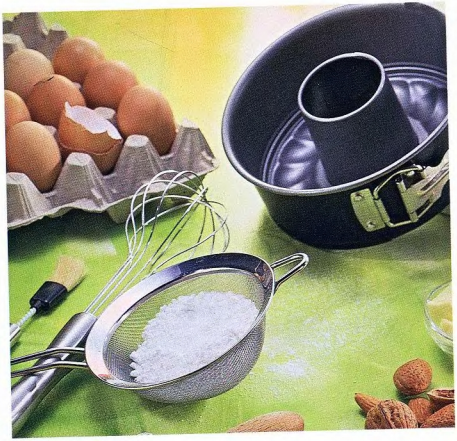
Kuchengitter zum Auskühlen der Backwaren gibt es ebenfalls aus Metall oder Kunststoff.

Will man Tortenböden schnell und vor allen Dingen exakt durchschneiden, gelingt das mit einem flachen scharfen Messer, aber noch besser mit einem *Trenndraht*. Die feine Stahlsaite lässt sich je nach Bedarf breit oder schmal einstellen.

Versierte Bäcker und Bäckerinnen benutzen zum Garnieren ein zur Tüte gerolltes Stück *Pergamentpapier*, bei der die Spitze abgeschnitten wurde. Das geht wunderbar, wenn man eine gewisse Übung hat. Weniger Probleme hat man mit einem handelsüblichen *Spritzbeutel*, der fester und größer ist und mit Loch- und Sterntüllen in unterschiedlichen Größen eingesetzt werden kann.

Trotz „High Tech" wie Küchenmaschine und Handrührgerät – der gute alte *Schneebesen* darf nicht fehlen. Ähnlich wie bei der Teigrolle gibt es auch hier normale und Luxusmodelle. Beide erfüllen den gleichen Zweck. Die gefällig abgerundete Edelstahlausführung hat zwar ihren Preis, ist aber auch stabiler, liegt gut in der Hand und ist einfacher zu reinigen. Wem beim Reinigen des Besens schon einmal einzelne Drähten abgesprungen sind, weiß ein hochwertiges Gerät zu schätzen.

Die Qual der Wahl hat man bei den nützlichen *Teigkarten* nicht. Ob mit gezacktem oder glatten Rand, sie haben immer die eine Funktion, die Teigmasse möglichst ohne Verluste in die Backform zu





Geräte und Utensilien



bringen. Wenn allerdings Leckermäulchen, große oder kleine, in der Küche herumschleichen, sind Teigkarten (fast) überflüssig. Mit der ge-zackten Seite lassen sich auch Teigoberflächen hübsch verzieren.

Auch das nächste Utensil, welches aussieht wie ein breites, stumpfes, abgerundetes Messer, hat mit Glätten zu tun: die *Palette*. Sie wird vorwiegend von Konditoren benutzt, um Torten- und Kuchenränder bzw. deren Oberseiten glatt zu streichen, nachdem Cremes oder Glasuren aufgetragen wurden.

Reiben sind auch beim Backen unentbehrlich. Zitrusschalen sind wesentlich aromatischer, wenn sie frisch gerieben zur Teigmasse gegeben werden. Achten Sie darauf, dass die Reiben immer gut gereinigt werden, da sich auf festsitzenden Rückständen leicht Bakterien ansiedeln.

Pinsel, Teigschaber und *Siebe* in unterschiedlichen Stärken und Größen sollte man ebenfalls immer griffbereit haben.

Nun werfen wir noch einen Blick auf die *Waage*. Ausreichend für die Haushaltsbäckerei ist ein gängiges, mechanisches Modell, das in 20-g-Schritten bis zu 5 kg maßgenau wiegt. Wer es ganz genau wissen will, schafft sich ein elektronisches Gerät an, mit dem in 2- bzw. 5-g-Abstufungen Mengen bis zu 1 bzw. 2 kg abgemessen werden können.

Damit es keinen Streit um das größte Stück Torte gibt, sollte als letztes noch ein wichtiges Hilfsmittel erwähnt werden: der *Tortenteiler* – eine Art Schablone aus Kunststoff, die kurz auf das fertige Backwerk gedrückt wird und dabei markiert, wie groß die einzelnen Stücke geschnitten werden können.



Backformen

Materialien

Die richtige Kuchenform ist genauso wichtig wie ein perfekter Teig oder ein guter Herd. Allerdings ist das Angebot des Handels mittlerweile so umfangreich, dass die Auswahl schwer fällt. Wir haben uns für Sie umgesehen und die gängigsten Formen und Materialien herausgesucht. Dazu sei angemerkt, dass wir nur Empfehlungen aussprechen und eine neutrale Information über einzelne Materialien geben wollen.

Unabhängig vom Material sollten die Backformen immer mit heißem Wasser und ohne Spülmittel gereinigt werden. Wenn man die Form sofort einweicht, lassen sich auch hartnäckige Teigreste problemlos entfernen. Außerdem sollten Sie beim Kauf darauf achten, dass die Backform möglichst aus einem Stück gefertigt ist oder wenig Nähte hat, an denen sich Teigreste festsetzen können. Weiterhin gilt bei fast allen Teigen die in den Rezepten angegebene Empfehlung, die Backformen einzufetten und eventuell auszustreuen. Ausgenommen sind dabei Formen mit Spezialbeschichtung, die laut Hersteller das Einfetten überflüssig machen. Am preiswertesten sind Backformen aus Weißblech oder schwarz lackiertem Blech. Sie sind leicht, aber trotzdem stabil, und es gibt sie in allen gebräuchlichen Formen und Größen. Schwarze Backformen haben den Vorteil, besser zu bräunen, allerdings sind sie nicht kratzfest. In Backformen aus Glas und Keramik bräunt das Backwerk etwas langsamer, aber dafür gleichmäßig und nicht so stark wie in Formen aus Metall. Da das Material die Wärme lange speichert, vertragen sie oft keine großen Temperaturschwankungen. Vorsicht beim Herausnehmen aus dem Backofen. Nicht auf eine kalte Unterlage stellen.

Beschichtete Formen mit Antihafteffekt gibt es in vielen Materialien und Größen. Nach Angaben der Hersteller macht die spezielle Innenbeschichtung das Einfetten überflüssig. Wer ganz sicher gehen will, dass sich das Backwerk auch wirklich leicht aus





Backformen



der Form löst, sollte die Form ganz dünn einstreichen. Besonders bei älteren Kuchenformen lässt der Antihafteffekt, sei es durch leichte Beschädigungen oder Abrieb, etwas nach.

Formen

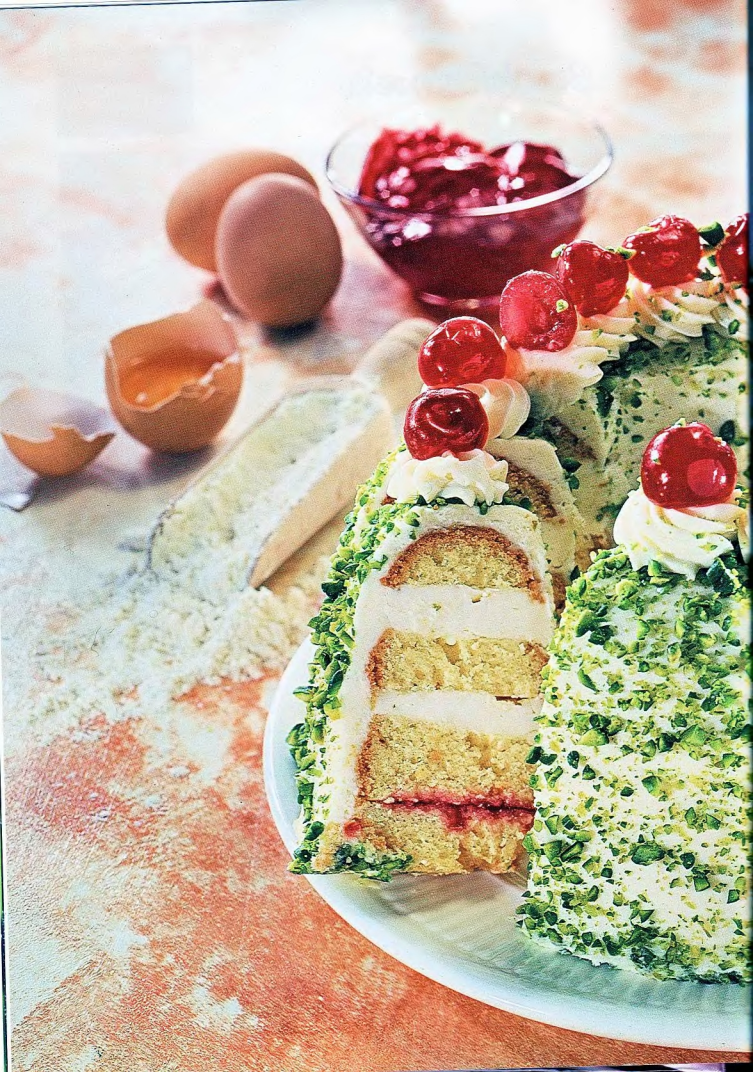
Beginnen wir mit der traditionellen Springform. Sie ist eine der vielseitigsten Kuchenformen und besonders beliebt für Tortenböden und Obstkuchen. Kastenformen in unterschiedlichen Größen gehören ebenfalls zur häuslichen Grundausstattung. Diese Backformen eignen sich außer zum Backen von Rührkuchen auch gut zum Backen von Brot, weil man beim Aufschneiden praktisch geformte Scheiben erhält.

Zu besonderen Anlässen wie Weihnachten, Silvester, Kindergeburtstag usw. schmeckt Backwerk in ausgefallenen Formen wie Sterne, Herzen, Tiere u. Ä. noch einmal so gut.

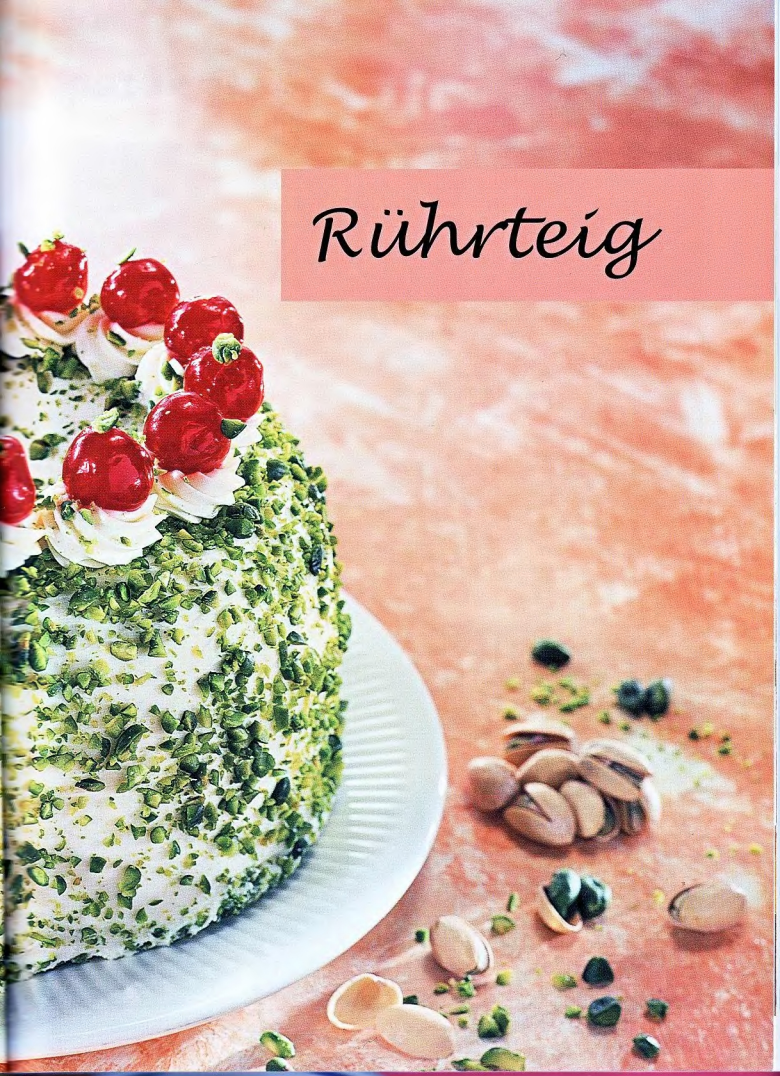
Die wohl bekannteste Schmuckform ist die Gugelhupfform. Der klassische, vor allem in Süddeutschland und Österreich bekannte Gugelhupf war ein in dieser Form gebackener Hefenapfkuchen, der auch der Form den Namen gegeben hat.

Auch Rehrücken- und Savarinform, gehören zu den Schmuckformen. In ersterer wird der gleichnamige Rührkuchen gebacken. Die Savarinform bekam ihren Namen durch den berühmten französischen ringförmigen Hefekranz.

Biskuit- und Mürbeteig für Obsttortenböden gelingen in der bewährten Obstbodenform am besten. Da mittlerweile englische bzw. amerikanische Pies und französische Tartes auch bei uns viele Liebhaber gefunden haben, hat sich auch der Fachhandel auf diesen Trend eingestellt. Angeboten werden zahlreiche Formen in unterschiedlichen Größen und Materialien, außerdem mit glatten und gezackten Rändern und mit herausnehmbarem Boden.



Rührteig





Rührteig:

Für 1 Kastenform (30 cm lang)

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
2 Tl Backpulver
Butter zum Einfetten
Mehl zum Bestäuben

Für den Guss:
150 g Puderzucker
2–3 El Zitronensaft

Backbeispiel (ohne Guss): Italienische Schokoladentorte (unten, Rezept Seite 28/29)

Ein edler Rührteig sollte seinem Namen Ehre machen und eifrig gerührt werden. Was uns heute durch Rührgeräte erleichtert wird, musste früher durch Muskelkraft geleistet werden und dauerte seine Zeit. So findet man in alten Backbüchern oft den Satz: „Man rühre etwa zehn bis 15 Vaterunser". Dann war so viel Luft in den Teig gearbeitet, dass er beim Backen aufging. In unserer modernen Backstube haben wir es leichter. Wenn es einmal ganz schnell gehen soll, gibt man alle Zutaten für einen einfachen Rührkuchen auf einmal in die Schüssel und verrührt sie einige Minuten mit dem Handrührgerät. Vor allem das Backpulver bewirkt dann das Aufgehen des Kuchens.





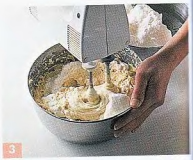
1

Die weiche Butter in eine Schüssel geben.



2

Mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren.



3

2/3 des Zuckers zugeben und weiterrühren, bis er aufgelöst ist.



4

Die Eier trennen. Die Schüssel muss sauber und fettfrei sein.

Grundrezept





Die Eigelbe zu der Buttermischung geben und unterrühren.



Eine Kastenform ausfetten.



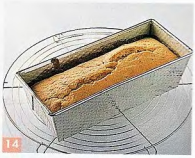
Kurz vor Ende der Backzeit eine Garprobe machen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen.



Die Form mit Mehl ausstäuben.



Auf einem Kuchengitter etwa 20 Minuten abkühlen lassen.



Die Mischung nach und nach unter die Eier-Fett-Masse rühren.



Den fertigen Teig in die Form füllen.



Den Kuchen stürzen und vollständig abkühlen lassen.



Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Dann das Eischnees unter den Teig rühren. Den Rest unterheben.



Die Oberfläche mit einem Teigschaber glatt streichen.



Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen mit dem Guss überziehen.



Guglhupf

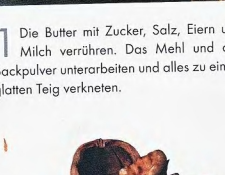


Für 12 Stücke

250 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
4 El Milch
350 g Mehl
2 Tl Backpulver
250 g Rumtopffrüchte
100 g Puderzucker
Walnusshälften zum Garnieren
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 20 Minuten
459 kcal/1929 kJ

1 Die Butter mit Zucker, Salz, Eiern und Milch verrühren. Das Mehl und das Backpulver unterarbeiten und alles zu einem glatten Teig verkneten.



2 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Rumtopffrüchte gut abtropfen lassen und klein schneiden. Anschließend unter den Teig heben.

3 Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben. Die Oberfläche glatt streichen und im Backofen auf der unteren Einschubleiste ca. 60 Minuten backen.

4 Den Gugelhupf auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit 4 El Wasser verrühren, den Gugelhupf damit begießen und die Walnusshälften aufsetzen.

Sanddornkuchen



Für 16 Scheiben

150 g weiche Butter
3 Eier
150 g Zucker
75 g Weizenmehl
75 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Salz
1 Tl Backpulver
1 El Honig
4 El Sanddornmus
1 El Zitronensaft
1 Päckchen Orangenschalenaroma
Butter für die Form
4 El Puderzucker

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten
212 kcal/912 kJ

1 Die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier trennen und das Eigelb mit 100 g Zucker unter die Butter rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl, Salz und Backpulver unter den Teig rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.



2 Etwa 6 El Teig abnehmen und mit dem Honig, dem Sanddornmus und dem Zitronensaft verrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Orangenschalen-Aroma unter den restlichen Teig rühren. Eine Kastenform (26 cm lang) mit Butter ausstreichen und ein Drittel von dem hellen Teig in die Form geben.

3 Den Sanddornteig darauf verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Mit dem hellen Teig abschließen.

4 Das Ganze im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.





Kürbis-Nuss-Kuchen

Für 16 Stücke

3 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
400 g Zucker
200 ml Pflanzenöl
2 Tl Zimt
600 g Kürbisfleisch
150 g Walnüsse
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/2 Tl Salz
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 20 Minuten
135 kcal/569kJ

1 Die Eier trennen. Eigelbe, Vanillinzucker, Zucker, Öl und Zimt schaumig rühren.

2 Das Kürbisfleisch raspeln, zur Ei-Mischung geben und alles gut miteinander verrühren.

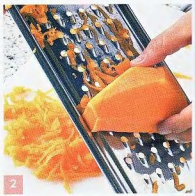
3 Die Walnüsse fein mahlen. Mehl, Backpulver, Salz und gemahlene Walnüsse miteinander vermischen und unter die Kürbismischung rühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4 Die Eiweiße mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen. Zum Teig geben und vorsichtig unterheben.

5 Eine Kasten- oder Springform einfetten. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen ca. 60 Minuten backen.

6 Die Form aus dem Ofen nehmen und den Kürbis-Nuss-Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Danach den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den Kürbis-Nuss-Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.


1


2


3


4







Apfel-Zimt-Kuchen

Für 12 Stücke

100 g Korinthen
100 g getrocknete Apfelringe
5 El weißer Rum
200 g Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 El Zimt
125 g Mehl
1 Tl Backpulver
100 g gemahlene Walnüsse
Butter für die Form
3 El kandierte Apfelscheiben zum Garnieren

Zubereitungszeit:
60 Minuten
320 kcal/1347 KJ

1 Die Korinthen und Apfelringe waschen und in Rum einweichen. Die Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Dabei nach und nach die Eier einrühren. So lange weiter rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2 Salz, Zimt, Mehl, Backpulver und die gemahlenen Walnüsse unterrühren. Die Korinthen und die Apfelringe vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3 Eine Kastenform (20 cm lang) mit Butter einfetten und den Teig einfüllen. Alles glatt streichen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 50 Minuten backen.

4 Den Kuchen aus der Form stürzen, etwas abkühlen lassen. Mit den kandierten Apfelscheiben garnieren.


1


2



Marmorkuchen mit Birnen



Für 12 Stücke

250 g Butter
220 g Zucker
4 Eier
400 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
2 El Birnenschnaps
Butter und Mehl für die Form
50 g Kakaopulver
2–3 El Milch
1 Dose Birnenhälften (480 g Abtropfgewicht)
Puderzucker zum Bestäuben
Butter für die Form
Mehl zum Ausstäuben

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 35 Minuten
406 kcal/1705 kJ

1 Die weiche Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darunter heben. 2/3 des Teiges abnehmen und den Birnenschnaps darunter rühren. Eine Springform (24 cm Ø) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den hellen Teig einfüllen.

3 Das Kakaopulver mit dem restlichen Zucker mischen und zusammen mit der Milch unter den restlichen Teig rühren. Den Schokoladenteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den dunklen Teig in gleichmäßigen Abständen tropfenförmig in den hellen Teig spritzen. Die Tülle dabei bis zu 2/3 in den hellen Teig stechen.

4 Die Birnen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und trocknen. Die Birnenhälften mit der Wölbung nach unten sternförmig leicht auf den Teig legen. Nicht festdrücken.

5 Den Kuchen im Backofen auf der unteren Einschubleiste ca. 60 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.




Swetlana

Swetlana

Johannisbeertorte



Für 18 Stücke

100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
175 g Mehl
1 Prise Salz
1/2 Päckchen Backpulver
6 El Milch
200 g Sahne
4 Blatt weiße Gelatine
1 cl Johannisbeerlikör
1 El Johannisbeermarmelade
1 Spritzer rote Lebensmittelfarbe
150 g Johannisbeeren
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
(plus Kühlzeit)
221 kcal/928 kj

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Zucker, Vanillinzucker und Eier nach und nach dazugeben. Alles weiterrühren bis die Masse cremig ist. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und sieben.

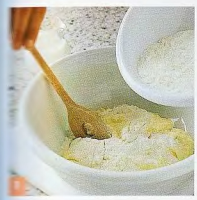
2 Das Mehl und die Milch abwechselnd unter den Teig rühren. Den Teig in eine Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 55 Minuten backen.

3 Die Sahne halb steif schlagen. Die Gelatine einweichen und in 3 El kaltem Wasser auflösen. Johannisbeerlikör, Marmelade, Lebensmittelfarbe und Gelatine verrühren. Alles unter die Sahne heben.

4 Den Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Die Johannisbeeren von den Rispen ziehen, waschen und trocknen.

5 Die Kuchenplatten mit je 1/3 der Sahne bestreichen, einige Johannisbeeren darauf geben und übereinander setzen.

6 Die obere Schicht bildet die restliche Sahne mit den restlichen Johannisbeeren. Die Torte für ca. 1 Stunde kühl stellen und fest werden lassen. Das Ganze mit etwas Zitronenmelisse garnieren und servieren.











Swetlana
RÜHRTEIG



Marzipanschnitten

Für 24 Stücke

Für den Teig:
150 g Butter
6 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
350 g Mehl
1 Tl Backpulver
6 El Milch
Backpapier

Für die Füllung:
150 g Butter
100 g Crème double
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Marzipanrohmasse
2 El brauner Rum
400 g Mandelblättchen

Zubereitungszeit:
60 Minuten
430 kcal/1800 kJ



1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Butter mit Eiern, Zucker und Salz schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Alles zu einem einheitlichen Teig verrühren.



2 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen ca. 15 Minuten vorbacken.

3 Inzwischen die Butter mit Crème double, Zucker, Vanillinzucker und der Marzipanrohmasse mischen und auf dem Herd bei milder Hitze schmelzen lassen. Das Ganze mit Rum aromatisieren und die Mandelblättchen unterrühren.

4 Die Masse auf den Teig streichen und das Ganze auf der mittleren Einschubleiste in ca. 20 Minuten fertig backen.

Zucchinikuchen



Für 16 Stücke

2–3 Zucchini (ca. 350 g)
2 Äpfel
100 g Rosinen
3 El Rum
4 Eier
250 g Zucker
450 g Mehl
2 Tl Natron
2 Tl Zimt
1 Tl Backpulver
1/2 Tl Salz
125 ml Pflanzenöl
125 g gehackte Haselnüsse
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 25 Minuten
83 kcal/349 kJ

1 Die Zucchini putzen, waschen und fein reiben. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein reiben. Die Rosinen mit Rum übergießen und beiseite stellen.

2 Die Eier in einer Schüssel verquirlen, den Zucker einrieseln lassen und schaumig schlagen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3 Mehl, Natron, Zimt und Backpulver mischen und unter die Ei-Masse heben. Das Öl tropfenweise hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zucchini-, Apfelraspel, Haselnüsse und Rum-Rosinen vermischen. Alles zum Teig geben und unterheben.

4 Den Teig in eine gefettete Springform (26 oder 28 cm Ø) füllen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 50 Minuten backen.

5 Den Kuchen in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Dann herausheben und vollständig auskühlen lassen. Bleibt kein Teig mehr an einem hineingesteckten Holzstäbchen hängen, ist der Kuchen gar. Nach Belieben mit einer Schokoladen- oder Haselnussglasur servieren.







Frankfurter Kranz

Für 16 Stücke

Für den Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
350 g Mehl
100 g Speisestärke
2 Tl Backpulver
Butter für die Form
Mehl zum Ausstäuben

Für die Füllung:

1/2 l Milch
Mark von 1/2 Vanilleschote
120 g Zucker
40 g Speisestärke
4 Eigelb
250 g Butter
125 g Johannisbeergelee
2 El Pistazienkerne
16 Belegkirschen

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 25 Minuten
365 kcal/1534 kJ

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Mehl, Speisestärke und Backpulver zu einem Teig verrühren. Eine Ringform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und die Oberfläche glatt streichen.

2 Im Backofen auf der untersten Schiene 40 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3 Für die Füllung aus Milch, Vanillemark, Zucker, Speisestärke, Eigelb und Butter eine Buttercreme herstellen. Den Kuchen dreimal waagerecht durchschneiden.

4 Den unteren Ring mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Den zweiten Ring darauf setzen und etwas andrücken. Mit 1/4 der Buttercreme bestreichen. Den dritten Ring darauf setzen und ebenfalls mit 1/4 der Buttercreme bestreichen. Den letzten Ring darauf legen und den Kranz rundherum mit Buttercreme bestreichen.

5 Den Kranz mit den Pistazien bestreuen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten obenauf spritzen. Auf jeden Tupfen eine Belegkirsche legen und leicht andrücken.











Swetlana





Italienische

Schokoladentorte





Für 8 Stücke

300 g Butter
300 g Zucker
5 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zartbitterkuvertüre
1 EL Espressopulver
1/2 l Weißwein
3 EL Rum
50 g Puderzucker
250 g Sahne
1 EL Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
100 g Zartbitterkuvertüre
Butter für die Form
Mehl zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
445 kcal/1871 kJ

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl und dem Backpulver einen Rührteig herstellen. Die Kuvertüre bei schwacher Hitze schmelzen lassen und mit dem Espressopulver verrühren.

2 Die Kuvertüre abgekühlt unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 60 Minuten backen.

3 Den Wein mit Rum und Puderzucker verrühren. Den fertigen Kuchen noch heiß mit der Mischung beträufeln und etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte damit bestreichen. Die Kuvertüre mit dem Sparschäler raspeln und die Torte damit bestreuen.











Kirschkuchen mit Rahm

Für 12 Stücke

125 g Butter
100 g Zucker
100 g Marzipanrohmasse
5 Eier
3 El Zitronensaft
150 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Tl Backpulver
1 Glas Schattenmorellen (460 g Abtropfgewicht)
Butter für die Form
Mehl zum Ausstäuben
150 g Schmand
3 El Puderzucker

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 10 Minuten
352 kcal/1479 kJ

1 Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Marzipanrohmasse dazugeben und so lange weiterrühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Drei Eier nacheinander und den Zitronensaft unterrühren.

2 Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und löffelweise unter den Teig rühren. Die Kirschen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Rührteig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (24 cm Ø) füllen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen.

4 Für den Guss den Schmand mit den Eiern und 1 EL Puderzucker glatt rühren. Über die Kirschen streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste backen.

5 Den Kuchen herausnehmen, den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.





Feigen-Tarte





Für 12 Stücke

3 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
150 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Butter
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
je 1 Msp. Zimt-, Kardamom- und Nelkenpulver
3 El Vanillesaucenpulver
100 g gemahlene Cashewkerne
200 g getrocknete Feigen
Butter für die Form
3 El Arrak (Branntwein)
Puderzucker zum Bestäuben
2 frische Feigen zum Garnieren
2 El ganze Cashewkerne zum Garnieren

Zubereitungszeit:
60 Minuten
330 kcal/1385 kJ

1 Die Eier schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker, Mehl und das Salz in kleinen Mengen unterrühren und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Butter unterkneten. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Die abgeriebene Zitronenschale, Gewürze, Saucenpulver und Cashewkerne unterrühren. Die getrockneten Feigen kurz abwaschen, trocknen und ebenfalls unter die Masse heben.

3 Eine Springform (24 cm Ø) mit Butter ausstreichen, den Teig einfüllen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 35 Minuten backen.

4 Den Kuchen aus der Form lösen, mit Arrak beträufeln und abkühlen lassen. Vor dem Servieren, den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Feigenspalten und Cashewkernen garnieren.




Swetlana

Mürbeteig





Mürbeteig

Für 1 Springform (26 cm Ø)

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
65 g Zucker
1 Prise Salz
evtl. Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen

Backbeispiel:
Tarte Tropical
(unten, Rezept Seite 43)

Ein Mürbeteig lässt sich ohne großen Aufwand in kürzester Zeit zubereiten. Bei den ausgewogenen Zutaten bestimmen vor allem der oft hohe Fettanteil und die schnelle Zubereitung den „mürben" Charakter des Gebäcks. Der Mürbeteig ist der ideale Teig für feine, dünne Tortenböden, für Törtchen und, ergänzt durch andere Zutaten, für einfache und edle Plätzchen aller Art. Einen Mürbeteig kann man auch auf Vorrat zubereiten. Luftdicht in Folie verpackt hält er sich im Kühlschrank 8 – 10 Tage.





Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eindrücken.



Die Butterstückchen rund um den Muldenrand verteilen.



Das Ei in eine Tasse aufschlagen. (Frischeprobe!)



Anschließend in die Vertiefung gleiten lassen.

Grundrezept





Den Zucker und das Salz auf den Mehlrand streuen.



Für einen Obsttortenboden den Teig dünn ausrollen.



Den Teigboden mehrmals einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden.



Alles durchhacken, bis das Mehl ganz eingearbeitet ist.



Mit dem Rand der Springform eine Platte ausstechen.



Den Springformring um den Boden klemmen.



Alles zügig durchkneten und zu einer Kugel formen.



Den ausgestochenen Teig um eine Küchenrolle wickeln.



Aus den Teigresten eine Rolle formen.



Die Teigkugel in Folie einschlagen und mind. 30 Minuten kühlen.



Danach über den Springformboden wieder abrollen.



Die Rolle am Rand entlang legen und mit den Fingern hochdrücken.

MÜRBETEIG



Ananas-Nuss-Kuchen

Für 24 Stücke

300 g Roggenmehl
200 g Butter in Stücken
170 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Ei
700 g Ananasscheiben aus der Dose
50 g Zucker
100 g Cashewkerne
4 El Zitronensaft

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
189 kcal/795 kJ

1 Das Mehl mit Butterstücken, 70 g Puderzucker, Salz, Zitronenschale und dem Ei auf der Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Eine Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Die Ananasscheiben abtropfen lassen und halbieren. Mit Zucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Die Cashewkerne grob hacken und beiseite stellen.

3 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Die Ananasstücke darauf geben und mit den gehackten Cashewkernen bestreuen. Das Ganze auf der mittleren Einschubleiste 20 Minuten lang backen.

4 Den restlichen Puderzucker mit Zitronensaft mischen und den leicht ausgekühlten Kuchen nach dem Backen damit bestreichen.





Aprikosenkuchen mit Haube







1 Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und 1 Ei einen Mürbeteig herstellen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Aprikosen schälen und in Spalten schneiden.

3 Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig mit der Marmelade bestreichen und die Aprikosen darauf verteilen. Das Ganze auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen.

4 Das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker und die Mandeln einrieseln lassen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Baisermasse auf die Aprikosen streichen und fertig backen.

Für 16 Stücke

250 g Mehl
125 g Butter
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 kg Aprikosen
200 g Aprikosenmarmelade
3 Eiweiß
100 g Puderzucker
50 g gemahlene Mandeln

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Kühlzeit)
169 kcal/713 kJ



Waldbeerkuchen

Für 24 Stücke

300 g Mehl
200 g Butter in Stückchen
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Ei
1 Tl Lebkuchengewürz
500 g Waldbeeren (TK, aufgetaut)
3 El Zitronensaft
1 El Rum
Mehl zum Bearbeiten
Backpapier
200 g weiße Kuvertüre
Cashewkerne zum Garnieren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
30 Minuten (plus Kühlzeit)
171 kcal/721 kJ



1 Das Mehl mit Butterstückchen, Zucker, Salz, Zitronenschale, Ei und Lebkuchengewürz auf eine Arbeitsfläche geben und fein hacken. Anschließend alles verkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Waldbeeren mit dem Zitronensaft und dem Rum beträufeln und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Waldbeeren darauf verteilen. Das Ganze auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen.

4 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Blechkuchen damit dekorieren. Alles mit den Cashewkernen garnieren und mit dem Puderzucker bestäuben.



Swetlana

Frischkäsetorte



Für 12 Stücke

250 g Mehl
150 g Butter
1 Ei
65 g Zucker
1 Prise Salz
8 Blatt Gelatine
750 g Erdbeeren
400 g Frischkäse
175 g Puderzucker
4 El Zitronensaft
400 g Sahne
1 Päckchen roter Tortenguss
1 unbehandelte Zitrone
Mehl zum Bearbeiten
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 10 Minuten
474 kcal/1991 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus Mehl, Butter, Ei, Zucker und Salz einen Teig herstellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem Springformrand ausstechen.

2 Die Teigplatte auf den Boden einer gefetteten Springform (26 cm Ø) geben, mit der Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 18 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für die Füllung die Gelatine in Wasser einweichen. Erdbeeren putzen und halbieren. Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft glatt rühren.

4 Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze in 4 El Wasser auflösen und unter ständigem Rühren zu der Käsecreme geben. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen.

5 Den Mürbeteigboden mit einem Tortenring umstellen und die Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen. Käsecreme darüber geben und fest werden lassen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Auf die Käsecreme legen. Den Tortenguss zubereiten und über die Früchte geben. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und die Torte damit garnieren.





MÜRBETEIG



Espresso-Torte

Für 12 Stücke

Für den Teig:

2 Tl Instant-Espresso
150 g Mehl
1 Tl Kakaopulver
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eiweiß
100 g Butter

Für den Belag:

400 g Aprikosen aus der Dose
6 Blatt weiße Gelatine
500 g Kefir
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 El Zitronensaft
4 cl Mandellikör
200 g Sahne
1 Päckchen klarer Tortenguss
Schlagsahne zum Verzieren
Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitungszeit:
45 Minuten (plus Kühlzeit)
270 kcal/1130 kJ

1 Kaffeepulver mit 1 El heißem Wasser glatt rühren und abkühlen lassen. Aus Mehl, Kakao, Zucker, Salz, Eiweiß, Butter und Kaffee einen glatten Teig kneten. Für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Aprikosen abtropfen lassen. 4 oder 5 Aprikosen beiseite legen. 1/3 der Aprikosen klein würfeln und den Rest pürieren.

3 Den Teig ausrollen und den Boden einer Springform (26 cm Ø) damit belegen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 10 Minuten backen.

4 Den Boden in der Form abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kefir mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und Likör verrühren. Aprikosenpüree erwärmen. Die Gelatine darin auflösen. 3 El Kefirmasse dazurühren.

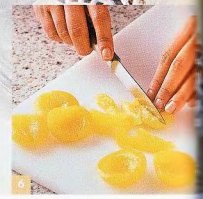
5 Alles mit der übrigen Kefirmasse und den Aprikosenwürfeln verrühren und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Beginnt die Creme zu gelieren, die Sahne unterheben. Alles auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Für 4 Stunden kalt stellen.

6 Die übrigen Aprikosen halbieren und in Spalten teilen. Die Torte damit belegen. Den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten. Über die Aprikosen verteilen und fest werden lassen. Mit Sahnetupfen und Kakaopulver verzieren.









Swetlana

mit Aprikosen



MÜRBETEIG



Studenten-Pastete

Für 12 Stücke

300 g Roggenmehl
200 g Butter in Stückchen
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Ei
300 g Studentenfutter
200 g Frischkäse
1 Msp. Pimentpulver
1 Msp. Anispulver
Mehl zum Bearbeiten
Puderzucker zum Bestäuben
rote Johannisbeeren zum Garnieren

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
217 kcal/913 kJ

1 Das Mehl mit den Butterstückchen, Puderzucker, Salz, Zitronenschale und dem Ei auf eine Arbeitsfläche geben und zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Studentenfutter mit Frischkäse, Piment und Anis vermengen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Springform (24 cm Ø) geben. Auf der mittleren Einschubleiste im Backofen ungefähr 15 Minuten backen.

4 Die Käse-Nuss-Masse auf dem Boden verteilen und alles weitere 15 Minuten backen. Mit Puderzucker und Johannisbeeren garnieren.


1


2



Tarte Tropical



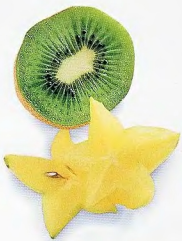


1 Das Mehl mit den Butterflöckchen, Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Ei auf eine Arbeitsfläche geben und fein hacken. Anschließend alles verkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Tarteform (24 cm Ø) geben. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten backen.

3 Den Frischkäse mit dem Himbeerlikör verrühren. Das Obst waschen, trocknen und in Scheiben oder Stifte schneiden. Alles mit dem Zitronensaft beträufeln und mit dem Vanillinzucker bestreuen.

4 Die Tarte mit der Frischkäsemasse bestreichen und mit dem Obst belegen.



Für 12 Stücke

300 g Mehl
200 g Butterflöckchen
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
1/2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Ei
400 g Frischkäse
80 ml Himbeerlikör
2 Karambole (Sternfrucht)
1 kleine Mango
3 Kiwis
3 El Zitronensaft
1 Päckchen Vanillinzucker
Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit:
45 Minuten (plus Kühlzeit)
730 kcal/3066 kJ


Swetlana

MÜRBETEIG



Grieß-Quark-Kuchen

Für 12 Stücke

Für den Teig:

80 g Zucker
150 g Butter
300 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
Butter für das Blech

Für den Belag:

4 Eier
1 Eiweiß
750 g Magerquark
180 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4 El Zitronensaft
80 g Butter
1 Päckchen Vanille-puddingpulver
1 Päckchen Backpulver
75 g Weichweizengrieß
450 g Himbeeren (TK, aufgetaut)
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Ruhezeit)
230 kcal/970 kJ



1 Zucker, Butter, Mehl, 1 Ei und die Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Im Ofen 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Temperatur des Backofens auf 200 °C erhöhen.

3 Die Eier trennen. Quark, Zucker, Eigelbe, Zitronenschale und -saft verrühren. Butter zerlassen und abgekühlt darunter heben. Puddingpulver, Backpulver und Grieß mischen und unter die Quarkmasse rühren.

4 Das Eiweiß steif schlagen und mit den Himbeeren vorsichtig unterheben. Auf den Mürbeteigboden verteilen und im Backofen bei 200 °C etwa 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Eventuell mit Puderzucker bestreuen.



Mandarinen-Sahne-Torte











Für 8 Stücke

Für den Teig:

300 g Mehl
175 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
1 Eigelb
200 g Butter

Für die Füllung:

2 Dosen Mandarinen (je 175 g Abtropfgewicht)
6 Blatt weiße Gelatine
600 g Sahne
75 g Zucker
50 g Mandelblättchen

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
(plus Kühlzeit)
569 kcal/2391 kJ

1 Das Mehl mit Mandeln, Backpulver, Zucker, Salz, Vanillinzucker, Ei, Eigelb und Butter zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig für 1 Stunde kühl stellen. Dann den gekühlten Teig in 4 Portionen teilen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Jede Teigportion zu einer runden Platte (26 cm Ø) ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Böden nacheinander im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten backen.

3 Einen Boden noch warm in 8 Stücke schneiden. Alle Böden abkühlen lassen. Die Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen.

4 Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen.

5 200 ml aufgefangenen Mandarinensaft erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Abkühlen lassen. Sobald der Mandarinensaft zu gelieren beginnt, unter die Sahne heben.

6 3/4 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kreisförmig auf die Mürbeteigböden spritzen. Die Mandarinen auf die Böden verteilen. Die Mürbeteigböden vorsichtig aufeinander setzen. Die 8 Mürbeteigstückchen auf die Torte legen und mit der restlichen Creme garnieren.



Gedeckter Aprikosenkuchen



Für 12 Stücke

250 g Mehl
130 g Butter
1 El Milch
100 g Zucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
100 g fein zerbröselte Löffelbiskuits
600 g Aprikosen
1 Karambole (Sternfrucht)
1 Ei zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Ausrollen
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
250 kcal/1050 kJ

1 Das Mehl mit Butter, Milch, Zucker, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt für etwa 1 Stunde kühl stellen.

2 Die Aprikosen waschen, trocknen, halbieren und den Kern entfernen. Die Karambole waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Eine Springform (24 cm Ø) mit Butter einfetten und mit den Biskuitbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen. Die Früchte in die Form geben, den überstehenden Teig abschneiden und den Rand andrücken.

4 Den übrigen Teig kreisförmig ausrollen und auf die Form legen. Alles mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 25 Minuten backen.

5 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.










Swetlana


Hefeteig

HEFETEIG



Hefeteig:

Für 1 Blechkuchen

1/4 l Milch
40 g Hefe
500 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g weiche Butter
Butter für das Blech
Mehl zum Ausrollen

Für einen Zuckerkuchen:
zusätzlich
100 g Butter
100 g Zucker
1/2 Tl gemahlenen Zimt

Backbeispiel:
Streuselkuchen aus Thüringen
(unten, Rezept Seite 58/59)

Hefeteig ist die Grundlage für viele leckere, süße und pikante Kuchen. Die Herstellung des Teigs ist längst nicht so schwierig wie allgemein behauptet wird, allerdings etwas zeitaufwändiger als die Zubereitung anderer Teige. Das liegt vor allen Dingen an den fleißigen Helferlein, genannt Hefepilze, die eine bestimmte Zeit benötigen, um ihr „Gärwerk" und damit das Aufgehen des Teigs zu vollenden. In einem gut temperierten Umfeld von 25–30 °C arbeiten sie am liebsten.



Die Hefe in die leicht erwärmte Milch bröckeln und darin auflösen.



Etwas Mehl einrühren, bis ein Brei entsteht. 1 Tl Zucker dazugeben.



Den Vorteig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.



Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben.



Grundrezept





5

Mit der Hand in die Mitte eine kleine Mulde drücken.



9

Den Vorteig dazugeben.



13

Den Teig gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, dann nochmals kneten.



6

Den restlichen Zucker und das Salz am Rand der Mulde verteilen.



10

Alle Zutaten mit der Hand gut durchkneten.



14

Den Teig auf das gut eingefettete Backblech geben und glattrollen.



7

Das Ei in eine Tasse aufschlagen. Dann in die Mulde gleiten lassen.



11

Dabei den Teig kräftig durchkneten, bis er Blasen wirft.



15

Für einen Butterkuchen die zerlassene Butter verstreichen.



8

Die Butter in Stückchen am Rand der Mulde verteilen.



12

Aus dem Teig eine Kugel formen und mit einem Küchentuch oder Folie abdecken.



16

Zucker und Zimt darüber streuen. Vor dem Backen nochmals 10–20 Minuten gehen lassen.

HEFETEIG



Krokant-Nuss-Kuchen

Für 24 Stücke

160 ml Milch
400 g Mehl
30 g frische Hefe
160 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
250 g Pecannüsse
250 g Rosinen
250 g brauner Zucker
250 g Sahne
250 g grob gehackte Erdnüsse
6 El Whisky

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 15 Minuten
(plus Ruhezeit)
320 kcal/1345 kJ

1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles etwas verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 60 g Butter, Zucker, Salz, Ei und Eigelb unterkneten. Alles zu einer Kugel formen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Die Pecannüsse und die Rosinen grob hacken. Die restliche Butter mit dem braunen Zucker in einem Topf zerlassen. Die Sahne unterrühren und kurz köcheln lassen. Die gehackten Erdnusskerne, die Nuss-Rosinen-Mischung und den Whisky unterrühren.

4 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Die Masse auf den Teig geben und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten in Dreiecke schneiden.





Swetlana

Apfelkuchen vom Blech





1 Die Schale beider Zitronen abreiben, den Saft einer Zitrone auspressen.

2 Das Mehl mit der Hefe mischen. Die Milch, die Hälfte der Zitronenschale und den Zitronensaft, 80 g Zucker, 160 g Butter und das Ei dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3 Den Teig anschließend nochmals durchkneten und auf einem eingefetteten Backblech ausrollen, nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 Für den Belag die restliche Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Quark, Sahne, die restliche Zitronenschale und das Puddingpulver darunter rühren.

5 Die Masse auf den Hefeteig streichen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Dachziegelartig auf der Quarkmasse verteilen.

6 Mit Mandelstiften und Rosinen bestreuen und im Backofen bei auf der zweiten Einschubleiste von unten 40 Minuten backen. Ausgekühlt mit durch ein Sieb gestrichener Aprikosenkonfitüre bestreichen.



Für 20 Stücke

2 unbehandelte Zitronen
500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1/4 l lauwarme Milch
230 g Zucker
220 g weiche Butter
1 Ei
500 g Magerquark
200 g Sahne
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1,5 kg Äpfel
40 g Mandelstifte
40 g Rosinen
100 g Aprikosenkonfitüre
Butter für das Blech

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Ruhezeit)
317 kcal/1332 kJ

HEFETEIG



Käsekuchen vom Blech

Für 18 Stücke

250 g Mehl
1/2 Päckchen Hefe
100 ml Milch
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 El Zucker
400 g Speisequark
2 Eier
1 El Vanillinzucker
1 Tl abgeriebene Zitronenschale
20 g Mandelstifte
40 g Haselnussblättchen

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Ruhezeit)
101 kcal/428 kJ

1 Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung eindrücken. Hefe in 1 El lauwarmem Wasser auflösen, in die Kuhle gießen, mit ein wenig Mehl vom Rand bestäuben, zudecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 Milch, Zitronenschale und Zucker unterarbeiten und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Wieder durchkneten. Den Hefeteig zu einer dünnen Platte ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

3 Den Quark mit Eigelb, Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Quark heben. Die Masse schnell auf der Teigplatte verteilen und glatt streichen.

4 Mit Mandeln und Haselnüssen Streifen aufstreuen. Das Blech auf der mittleren Einschubleiste bei 175 °C 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 200 °C erhöhen und 15 Minuten bräunen. Herausnehmen, abkühlen lassen und lauwarm servieren.











mit Haselnüssen



HEFETEIG



Physaliskuchen



Für 24 Stücke

160 ml Milch
400 g Weizenmehl Type 1050
30 g frische Hefe
260 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
2 Eigelb
100 g Honig
150 g Weizenmehl Type 405
500 g Physalis (Kapstachelbeeren)
Mehl zum Bearbeiten
100 g Walnusskerne

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Ruhezeit)
200 kcal/842 kJ

1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles etwas verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.



2 60 g Butter, Zucker, Salz, Ei und Eigelb unterkneten. Alles zu einer Kugel formen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Die restliche Butter mit dem Honig schaumig rühren. Das restliche Eigelb dazugeben und das Mehl unterkneten. Alles zu Streuseln verarbeiten. Die Physalis waschen und halbieren.

4 Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Physalis darauf verteilen und die Streusel darüber streuen. Die Walnüsse darüber verteilen. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 40 Minuten backen.

Birnen-Vanille-Kuchen

HEFETEIG



Für 24 Stücke

460 ml Milch
400 g Mehl
30 g frische Hefe
210 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
1 Eigelb
300 g Birnen aus der Dose
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
300 g Sahnequark
2 cl Birnengeist
Mark von 1 Vanilleschote
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Ruhezeit)
202 kcal/848 kJ

1 160 ml Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles etwas verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 60 g Butter, 40 g Zucker, Salz, 1 Ei und Eigelb unterkneten. Alles zu einer Kugel formen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Die Birnen abgießen und in Spalten schneiden. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver und 2 El Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die restliche Butter unterrühren.

4 Die restlichen Eier trennen. Quark, Birnengeist, Birnen, Vanillemark und das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

5 Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Masse darauf verteilen und alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.







Streuselkuchen

aus Thüringen

HEFETEIG



Für 20 Stücke

375 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 ml lauwarme Milch
70 g zerlassene, abgekühlte Butter
300 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g weiche Butter
10 g Kakaopulver
125 ml Milch
60 g Butter
100 g zerlassene Butter
50 g Puderzucker
Mehl zum Verarbeiten

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Ruhezeit)
303 kcal/1273 kJ

1 Das Mehl und die Trockenhefe in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Ei, Milch und 50 g der zerlassenen Butter hinzufügen. Alles zu einem glatten Hefeteig verarbeiten.

2 Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, anschließend aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Dann auf einem gefetteten Backblech (38 x 38 cm) ausrollen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Den Teig mit der restlichen Butter bestreichen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen, damit der Teig nicht verlaufen kann.

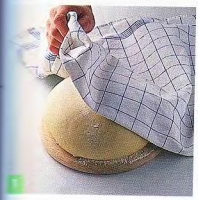
4 Für die Streusel das Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben. Mit Zucker und Vanillinzucker mischen und die weiche Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.

5 Die Hälfte der Streusel großzügig auf dem Teig verteilen. Unter die restlichen Streusel das Kakaopulver arbeiten. Die Lücken damit füllen, so dass ein schwarz-weißes Muster entsteht.

6 Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Nach ca. 10 Minuten alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 18 Minuten backen.

7 Inzwischen die Milch erhitzen und die Butter darin auflösen. Den Kuchen damit beträufeln. Den erkalteten Kuchen mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestäuben.









HEFETEIG



Bühler Zwetschgenkuchen

Für 16 Stücke

½ l Milch
40 g Hefe
500 g Mehl
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Butter
½ Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Eigelb
200 g Marzipanrohmasse
1,5 kg Zwetschgen
2 El Aprikosenkonfitüre
2 El Puderzucker
Puderzucker zum Bestreuen
Mehl zum Ausrollen
Butter für das Blech

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 15 Minuten
(plus Ruhezeit)
385 kcal/1620 kJ

1 Aus ¼ l lauwarmer Milch, Hefe, Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Hefeteig herstellen. Den Teig ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 Nach Packungsanweisung aus Puddingpulver, Milch, Eigelb und Zucker einen Pudding kochen. Das Marzipan zerbröckeln und mit der Vanillecreme verrühren, mit etwas Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.

3 Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei backblechgroßen Stücken ausrollen. Eine Teigplatte auf ein gefettetes Backblech legen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 Die abgekühlte Marzipancreme darauf verteilen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben auf die Marzipancreme legen.

5 Die zweite Teigplatte vorsichtig darauf legen und etwas andrücken. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Kuchen nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.

6 Das Ganze im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 45 Minuten backen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Wenn die Konfitüre fest ist, den Kuchen mit dem Puderzucker bestäuben.





Kirschschnitten





Für 10 Stücke

250 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenhefe
130 ml lauwarme Milch
60 g Zucker
1 Prise Salz
40 g Butter
2 Eier
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Glas Sauerkirschen (460 g Abtropfgewicht)
100 g Crème fraîche
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Päckchen Vanillinzucker
Butter für das Blech
Mehl zum Bearbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
40 Minuten
(plus Ruhezeit)
275 kcal/1157 kJ

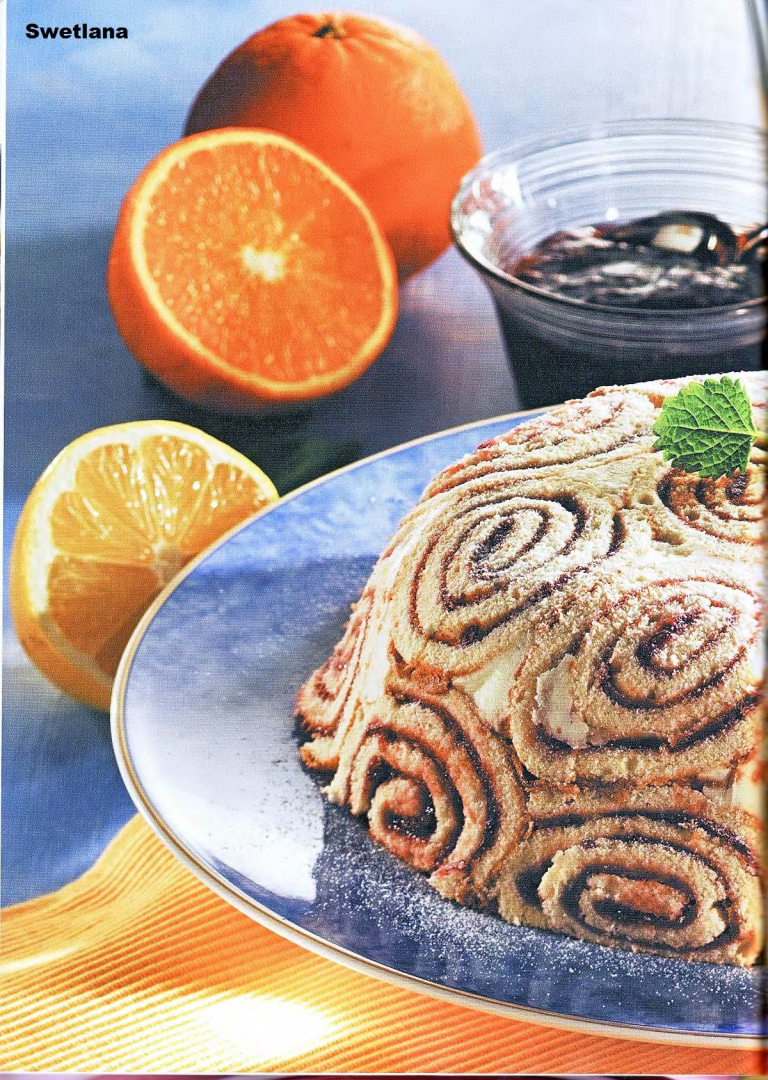
1 Das Mehl mit der Hefe in einer Schüssel mischen. 100 ml Milch mit 50 g Zucker, Salz, Butter, 1 Ei und die Zitronenschale dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2 Die Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das restliche Ei trennen. Das Eigelb mit Crème fraîche, Puddingpulver, Vanillinzucker und Zucker verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem 25 x 35 cm großen Rechteck ausrollen. Die Teigplatte auf ein gefettetes Backblech legen. Die Seiten etwa 2 cm breit umschlagen und mit einer Gabel andrücken. Die Creme auf den Teig streichen, mit den Kirschen belegen.

4 Die Teigkanten mit der restlichen Milch bestreichen und den Hefekuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 25 Minuten backen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestreuen.




Swetlana

Biskuit



BISKUIT



Biskuit:

Für 1 Springform (24–26 cm Ø)

4 Eier
2 El warmes Wasser
120 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Prise Salz
Backpapier für die Form

Backbeispiel: Biskuittorte (unten, Rezept Seite 70)

Biskuitteig ist die feinste Verbindung von Eiern, Zucker und Mehl. Durch den hohen Eianteil – aufgeschlagen zu Eigelbcreme und festem Schnee – wird dieses Gebäck besonders leicht und locker. Schon in einem Rezept von 1805 wird z. B. empfohlen, „das Gelbe von 13 Eiern schaumig zu rühren". Heute gelingt auch der beste Biskuit mit weniger Eiern. Denn gerade bei diesem feinen Teig lohnt sich der Einsatz von Küchenmaschine oder Handrührgerät, um die Masse besonders luftig aufzuschlagen. Arbeiten Sie alle Phasen der Rezepte sorgfältig nach, dann wird Ihr Biskuit ein Meisterwerk.





Die Eier trennen. Darauf achten, dass die Schüssel für das Eiweiß sauber und fettfrei ist.



Das warme Wasser zum Eigelb geben. Mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen.



Nach und nach 2/3 des Zuckers einrieseln lassen.



So lange weiterschlagen, bis eine dickcremige Masse entstanden ist.

Grundrezept





5

Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Restlichen Zucker und Salz nach und nach zugeben.



9

Eischnee und Mehlmischung vorsichtig unter die Creme ziehen, bis eine einheitliche Masse entsteht.



13

Mit einem scharfen Messer den Biskuit vom Rand lösen.



6

1/3 des Eischnees vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen. Den restlichen Eischnee daraufgeben.



10

Für einen Tortenboden eine Springform mit Backpapier auslegen.



14

Die Kuchenform öffnen und den Springformrand vorsichtig nach oben abnehmen.



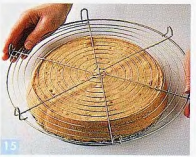
7

Das Mehl mit der Speisestärke mischen.



11

Den fertigen Teig in die Form füllen. Die Oberfläche mit einem Teigschaber glatt streichen.



15

Ein Kuchengitter auf das noch warme Backwerk legen.



8

Dann die Mischung auf den Eischnee sieben.



12

Nach dem Backen den Boden in der Springform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



16

Den Kuchen stürzen und das Papier abziehen.



Aprikosenschnitten



Für 12 Stücke

8 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Msp. Backpulver
1 Msp. Zimt
6 Blatt weiße Gelatine
Saft und Schale von 2 unbehandelten Zitronen
1/4 l trockener Weißwein
4 cl Armagnac
125 g Sahne
500 g Aprikosen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
50 Minuten
281 kcal/1181 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Eier trennen. Aus 5 Eigelb, 4 El Wasser, 150 g Zucker, 4 Eiweiß, Salz, Mehl, Haselnüssen, Backpulver und Zimt einen Biskuitteig herstellen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech glatt streichen.

2 Das Ganze im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten backen. Anschließend alles auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier entfernen. Den Teig auskühlen lassen und gleichmäßig in 10 cm breite Streifen schneiden.

3 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das restliche Eigelb mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale, Weißwein und Armagnac in einer Schüssel schaumig schlagen.

4 Im heißen Wasserbad zu einer dicklichen Masse schlagen. Die Gelatine ausdrücken, bei mittlerer Hitze auflösen, etwas von der Masse hineinrühren, anschließend mit dem Rest der Creme vermengen.

5 Das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen und, kurz bevor die gekühlte Creme fest wird, vorsichtig unter die Masse heben. Etwas Creme beiseite stellen, den Rest auf die Hälfte der Teigstreifen verteilen.

6 Die Aprikosen waschen, trocknen, in Spalten schneiden und bis auf wenige Früchte auf die Creme legen. Die restlichen Teigstreifen darauf legen, mit der Creme und den Aprikosen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Swetlana

Charlotte



Für 8 Stücke

Für den Teig:
4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
80 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Tl Backpulver
Zucker zum Bestreuen

Für die Füllung:
400 g Himbeerkonfitüre
9 Blatt weiße Gelatine
3 Eier
100 g Zucker
Saft von 5 Orangen
Saft von 1 Zitrone

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
318 kcal/1336 kJ

1 Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Die Eier schaumig schlagen. 4 El Wasser zufügen und luftig aufschlagen. Zucker, Salz und Vanillinzucker hinzufügen. Alles zu einer cremigen Masse schlagen, bis der Zucker gelöst ist.

2 Das Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Den Teig auf ein Backblech streichen und ca. 12 Minuten backen. Anschließend mit einem Messer vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen. Das Papier abziehen.

3 Den Teig mit der Konfitüre bestreichen und von der breiten Seite her aufrollen. Anschließend auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Eier trennen.

4 Das Eigelb und 4 El Wasser schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen. 1/4 des Orangen- und Zitronensaftes zugießen. Gelatine in dem restlichen Saft auflösen und dazugeben. Alles kalt stellen.

5 Das Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Eine gewölbte Schüssel mit den Biskuitscheiben auslegen und die Orangencreme einfüllen. Alles im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren die Schüssel stürzen.





BISKUIT



Portweinschnitten

Für 12 Stücke

Für den Teig:
4 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Mehl
75 g Speisestärke

Für die Füllung:
9 Blatt weiße Gelatine
1 Glas Sauerkirschen (460 g Abtropfgewicht)
250 g Sahnejoghurt
100 g Zucker
2 El Portwein
200 g Sahne

Für die Garnitur:
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
Kakaopulver
Zucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit:
45 Minuten (plus Kühlzeit)
298 kcal/1254 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus den Eiern, 2 El warmem Wasser, Zucker, Salz, Mehl und Speisestärke einen Biskuitteig herstellen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

2 Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 12 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und abkühlen lassen.

3 Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und pürieren. Das Kirschpüree mit Joghurt, Zucker und Portwein verrühren. Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze in etwas Wasser auflösen, dann unter die Kirsch-Joghurt-Creme rühren. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, die Sahne vorsichtig unterheben. Von der Biskuitplatte das Papier abziehen.

4 Die Platte waagerecht halbieren. Aus Alufolie einen etwa 1 m x 5 cm großen Streifen falten und fest um eine Biskuithälfte legen und mit Büroklammern fixieren.

5 Die Kirschcreme auf den Biskuit streichen und mit der zweiten Biskuitplatte abdecken. Etwas andrücken und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Biskuit damit bestreichen. Alufolie entfernen.

6 Mit einem Zackenspachtel wellenförmige Linien auf die Oberfläche ziehen. Der Länge nach die Mitte und auf jeder Hälfte sechs Stücke markieren und durchschneiden. Die Portweinschnitten mit Kakaopulver bestreuen.





Schokoladenkuchen





1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterrühren, bis die Masse verbunden ist.

2 Mehl und Backpulver mischen und mit Schokolade und Kürbiskernen sowie den Eigelben unter den Eischnee rühren. Zuletzt die zerlassene Butter und den Rum hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

3 Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und ca. 45 Minuten backen. Machen Sie eine Garprobe mit einem Holzstäbchen. Wenn beim Hineinstechen am Hölzchen kein Teig mehr haften bleibt, ist der Kuchen fertig gebacken.

Für 10 Stücke

5 Eier
100 g Zucker
500 g Mehl
1 Tl Backpulver
100 g geriebene Schokolade
3 Tl geriebene Kürbiskerne
30 g zerlassene Butter
2 El Rum
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
60 Minuten
324 kcal/1355 kJ

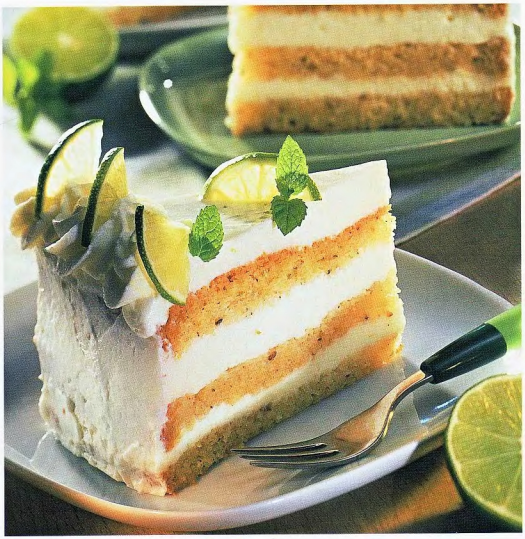


Biskuittorte

Für 12 Stücke

4 Eier
150 g Zucker
2 El Vanillinzucker
160 g Auslese-Mehl (z. B. Goldpuder)
3 Tl Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse
150 g Limettenmarmelade
Schale und Saft von 2–3 unbehandelten Limetten
750 g Joghurt
100 g Zucker
3 El Weißwein
3 Eiweiß
200 g Sahne
9 Blatt Gelatine
500 g Sahne
2 Limetten zum Verzieren

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
(plus Kühlzeit)
434 kcal/1817 kJ



1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen. Mehl und Backpulver in die Eigelbmasse sieben. Den Eischnee zufügen und die Haselnüsse unterziehen. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen, Oberfläche glatt streichen und 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.



2 Den Boden zweimal durchschneiden und mit Marmelade bestreichen. Die Limettenschale abreiben, den Saft auspressen und beides mit Joghurt, Zucker und Wein verrühren. Eiweiß und 200 g Sahne getrennt steif schlagen. Die Gelatine auflösen, mit Sahne und Eiweiß unterziehen.

3 Einen Tortenring um einen Boden legen. Mit 1/3 der Creme bestreichen, zweiten Boden auflegen. 1/3 der Creme darauf verteilen, letzten Boden auflegen und mit Creme bedecken. Die Torte für zwei Stunden kalt stellen.

4 Die übrige Sahne steif schlagen, Limetten in feine Spalten schneiden und die Torte mit Schlagsahne und Limetten verzieren.

Schnelle Erdbeertorte



Für 12 Stücke

4 Eier
2 El warmes Wasser
150 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Mehl
75 g Speisestärke
750 g Erdbeeren
750 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
50 g gehobelte, geröstete Mandeln

Zubereitungszeit:
45 Minuten
336 kcal/1413 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier, Wasser, 120 g Zucker, Salz, Mehl und Speisestärke zu einem Biskuitteig verarbeiten. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten 30 Minuten backen.

2 Die Erdbeeren waschen und putzen. 12 Erdbeeren zurücklegen. Die restlichen halbieren. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

3 Den abgekühlten Biskuitboden zweimal waagerecht durchschneiden. Zwei Böden jeweils mit der Hälfte der Erdbeeren und 1/3 der Sahne belegen, aufeinander setzen.

4 Den dritten Boden darauf legen. Mit der Sahne (einen Rest beiseite stellen) die Torte rundherum bestreichen. Die Torte mit 12 Sahnetupfen und Erdbeeren garnieren. Den Rand der Torte mit Mandelblättchen bestreuen.



Swetlana



Pfirsich-Biskuitkuchen

Für 12 Stücke

4 Eier
2 El warmes Wasser
120 g Zucker
75 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 Msp. Nelkenpulver
1/2 Tl gemahlener Zimt
3 Pfirsiche
3 El Pfirsichlikör
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 15 Minuten
153 kcal/645 kJ

1 Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Wasser und der Hälfte des Zuckers zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.

2 Das Mehl mit Mandeln und Gewürzen mischen. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren. Den restlichen Eischnee zusammen mit der Mehlmischung darunter heben.

3 Den Teig in eine auf dem Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4 Die Pfirsiche häuten, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Spalten auf dem Teig verteilen und den Kuchen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 50 Minuten backen.

5 Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit dem Likör beträufeln und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier abziehen. Den Pfirsich-Biskuitkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Karamell-Käsekuchen





Für 12 Stücke

15 Löffelbiskuits
400 g Frischkäse
150 g Zucker
3 Eiweiß
2 Tl Vanilleextrakt
2 El Mehl
400 g Vanillejoghurt
80 ml Karamellsauce (FP)
Walnusshälften zum Garnieren
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 50 Minuten (plus Kühlzeit)
175 kcal/732 kJ

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Eine Springform (24 cm Ø) einfetten. Löffelbiskuits fein zerkrümeln und auf Boden der Springform verteilen.

Den Frischkäse mit dem Mixer glatt rühren. Zucker, Eiweiß, Vanilleextrakt gen und 2 Minuten auf mittlerer Stufe rrühren. Mehl und Joghurt dazugeben lles zu einer glatten Masse verrühren.

Die Käsecreme auf den Löffelbiskuits verteilen. Den Kuchen 60 Minuten ba- dann den Ofen ausschalten und den en bei geschlossener Backofentür wei- 30 Minuten ruhen lassen. Herausholen, Minuten abkühlen lassen, dann abge- für mindestens drei Stunden in den chrank stellen.

4 Den Rand der Springform lösen. Die Karamellsauce über den Kuchen löffeln und die Walnusshälften dekorativ auflegen. Den Kuchen bis zum Servieren kühl stellen.



BISKUIT



Rotweinschnitten

Für 12 Stücke

Für den Teig:

1 Ei
2 Eigelb
2 El heißes Wasser
2 Tl Zucker
2 Eiweiß
50 g Mehl
25 g Speisestärke
1 Tl Backpulver

Für den Belag:

1 Päckchen gemahlene weiße Gelatine
2 Eigelb
150 ml trockener Rotwein
100 ml Traubensaft
2 Eiweiß
100 g Weintrauben

Zubereitungszeit:
50 Minuten
82 kcal/369 kJ

1 Ei, Eigelb, Wasser und 1 Tl Zucker sehr schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles locker unterheben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Knapp die Hälfte eines Backbleches mit Backpapier auslegen, Papier zur offenen Seite nach oben knicken. Teig darauf geben und glatt streichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen.

3 Anschließend auf ein Handtuch stürzen und das Papier abziehen. Die Platte auskühlen lassen. Gelatine in 5 El kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren.

4 Rotwein und Traubensaft zugeben. Gequollene Gelatine erwärmen, bis sie gelöst ist und dann unter die Rotweinmasse rühren. Geliert die Masse, das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Die Creme auf die Gebäckplatte streichen. Kühl stellen.

5 Die Weintrauben waschen, halbieren und auf die gelierte Creme verteilen. Vor dem Servieren in zwölf Schnitten schneiden.











Swetlana





Nusskuchen

Für 12 Stücke

70 g Pinienkerne
70 g ungeschälte Mandeln
70 g Walnüsse
100 g Zartbitterschokolade
4 Eiweiß
175 g Zucker
4 Eigelb
30 g Paniermehl
Mark von 1 Vanilleschote
1 Tl Backpulver
2 El Rum
2 El Milch
Butter und Paniermehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 20 Minuten
262 kcal/1097 kJ



1 Pinienkerne, Mandeln und Walnüsse mahlen. Die Schokolade fein reiben. Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln lassen und die Masse schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Das Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Gemahlene Nüsse und Schokolade mit Paniermehl, Vanillemark und Backpulver mischen und abwechselnd mit Rum und Milch unter die Eigelbmasse ziehen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 Eine Kastenform (25 cm lang) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Biskuitteig einfüllen und im Ofen im unteren Drittel 60 Minuten backen.

4 Den Nusskuchen in der Form erkalten lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Schlagsahne mit gehackten Walnüssen.



Biskuitrolle



Für 12 Stücke

Für den Teig:
4 Eier
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Tl Backpulver
Zucker zum Bestreuen

Für die Füllung:
250 g Erdbeeren
225 g Erdbeerkonfitüre
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 El Mandellikör
4 El Milch
200 g Sahne
2 Blatt Gelatine
Kakaopulver zum Garnieren

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
330 kcal/1 386 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Salz zu einer Creme aufschlagen. Das Eiweiß steif schlagen.

2 Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und mit dem Eischnee unter die Eiercreme heben. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen.

3 Den Teig gleichmäßig aufstreichen. Anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 12 Minuten backen. Ein sauberes Tuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit wenig Zucker bestreuen.

4 Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen vorsichtig darauf stürzen. Backpapier abziehen. Bis zum Füllen liegen lassen. Die Erdbeeren putzen und waschen. Die Hälfte klein schneiden und mit der Konfitüre 2 Minuten kochen.

5 Den Mascarpone mit Puderzucker, Vanillinzucker, Mandellikör, 2 El Milch und 2 El Sahne verrühren. Alles in einem Topf erhitzen. Die restliche Sahne steif schlagen. 2/3 davon unter die Mascarponecreme ziehen. Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die Mascarponecreme heben.

6 Die Mascarponecreme und die Erdbeermasse auf den Biskuitteig streichen und aufrollen. Für ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit der restlichen Sahne und den Erdbeeren garnieren und mit etwas Kakaopulver bestreut servieren.







Schwarz-weiße Cremeschnitten

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus den Eiern, 2 El warmem Wasser, Zucker, Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Salz einen Biskuitteig herstellen, dann das Kakaopulver mit dem Mehl und der Speisestärke untermischen.

2 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Minuten backen. Die Teigplatte herausnehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Papier abziehen und den Biskuit abkühlen lassen.

3 Aus Milch, Speisestärke, Eigelb, Vanillemark und Zucker eine Vanillecreme herstellen. Die Sahne steif schlagen. Die Vanillecreme glatt rühren und die Sahne unterheben.

4 Die Biskuitplatte zweimal längs durchschneiden. Eine Platte mit der Hälfte der Creme bestreichen, die zweite Hälfte darauf legen.

5 Die restliche Creme darauf streichen und mit der dritten Biskuitplatte bedecken. Kalt stellen. Den gefüllten Biskuit mit Puderzucker bestreuen und in zwölf Schnitten teilen.

Für 12 Stücke

Für den Teig:
4 Eier
120 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
2 El Kakaopulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:
1/2 l Milch
40 g Speisestärke
4 Eigelb
Mark von 1/2 Vanilleschote
120 g Zucker
300 g Sahne
Puderzucker zum Bestäuben
Zucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit:
40 Minuten (plus Kühlzeit)
286 kcal/1 202 kJ







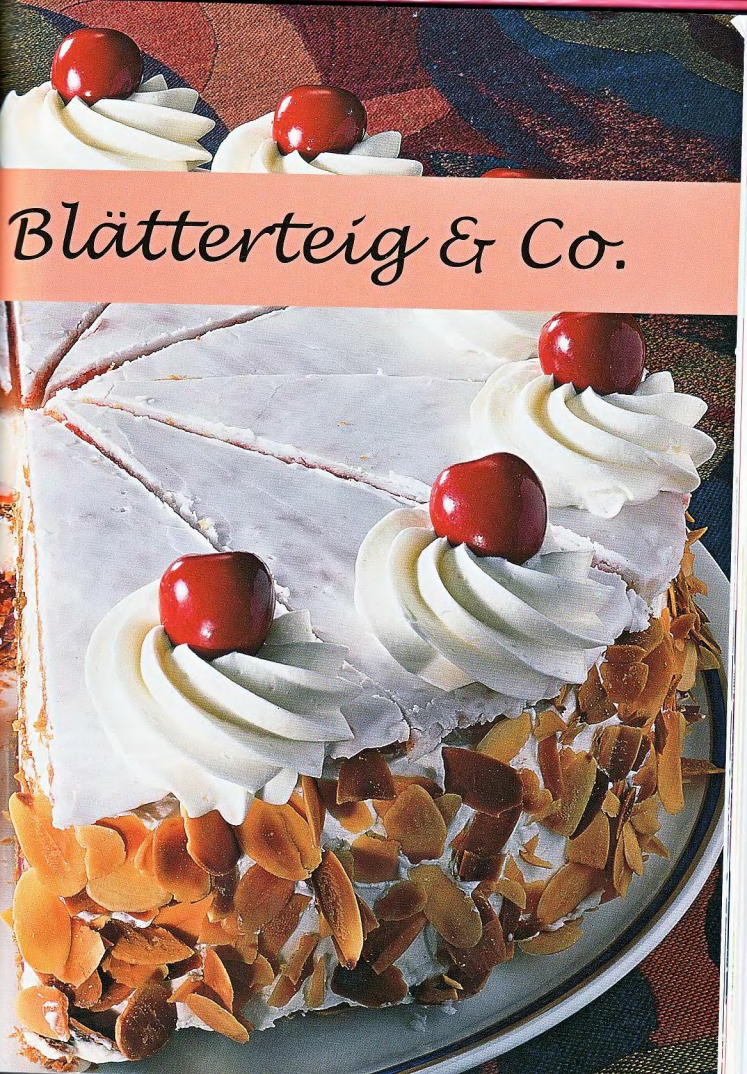







Swetlana

Blätterteig & Co.





Blätterteig:

Für 700 g Blätterteig

250 g Mehl
25 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
1 Eigelb
1/8 l Wasser
250 g kalte Butter
25 g Mehl
Mehl zum Bearbeiten

Backbeispiel:
Tarte mit Karamell
(unten, Rezept Seite 86/87)

Genau genommen ist der Blätterteig eine Art Nudelteig mit Buttereinlage. Allerdings ist die Herstellung nicht ganz so einfach wie die Erklärung. Sie benötigen dazu viel Zeit und auch etwas Übung. Ersatzweise kann man jedoch immer auf den völlig unproblematischen TK-Blätterteig zurückgreifen. Die Vorraussetzung für das gute Gelingen eines Blätterteiges ist die Konsistenz der Butter. Sie muss gut gekühlt sein, bevor man sie in den Nudelteig einarbeitet. Durch mehrmaliges Ausrollen und Übereinanderklappen entstehen zwischen den Teigschichten viele feine Butterschichten. Beim Backen wird daraus die typische „Blätterung".





1

250 g Mehl in eine Schüssel sieben.



2

25 g flüssige Butter zu dem Mehl geben. Die Butter mit etwas Mehl zu Bröseln verkneten.



3

Salz und Eigelb dazugeben. Das Wasser nach und nach dazugießen, alle Zutaten gut mischen.



4

Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für etwa 30 Minuten kühl stellen.





5

Die 250 g kalte Butter in Würfel schneiden. 25 g Mehl darüber sieben und alles gut verkneten.



6

Die Butter zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen.



7

Auf 19 x 19 cm ausrollen und gut durchkühlen lassen (etwa 30 Minuten).



8

Den Teig auf 20 x 40 cm ausrollen. Die Butter auf den Teig legen. Die Ränder mit Wasser bestreichen



9

Die leere Teighälfte darüber klappen, dann die Ränder gut andrücken.



10

Das Ganze zu einem länglichen Rechteck ausrollen.



11

Den Teig auf ein Drittel zusammenklappen. Den Teig mit Mehl bestäuben und wieder ausrollen.



12

Nochmals so zusammenklappen, dass drei gleichmäßig große Lagen entstehen. Für 20–30 Minuten kühl stellen.



13

Die Teigplatte noch einmal zu einem Rechteck ausrollen.



14

Die Teigplatte zu drei Lagen zusammenklappen, kalt stellen. Den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.



15

Für Böden etwa 3 mm dick ausrollen. Entlang des Springformbodens ausschneiden.



16

Den ausgeschnittenen Boden auf ein mit Wasser abgespültes Backblech legen.



Pflaumentorte



Für 12 Stücke

150 g Blätterteig (TK)
500 g Pflaumen
80 g Zucker
4 El Zitronensaft
200 g Löffelbiskuits
8 El süßer Sherry
100 g gemahlene Haselnüsse
Zucker zum Bestreuen
Butter für die Form
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
45 Minuten
182 kcal/767 kJ

1 Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Pie-Form (20 cm Ø) umgekehrt auf den Teig stellen und entlang der Form einen Teigboden ausschneiden.

2 Den übrigen Teig in schmale Streifen teilen. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Mit Zucker und Zitronensaft vermengen.

3 Die Löffelbiskuits zerbröseln und zu den Pflaumen geben. Den Sherry und die Haselnüsse unterheben. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

4 Den Boden der Pie-Form mit Butter ausstreichen und den Teigboden hineinlegen. Die Füllung darauf verteilen. Den oberen Rand der Pie-Form mit kaltem Wasser bestreichen.

5 Die Teigstreifen dekorativ auf der Füllung anrichten. Anschließend die Oberfläche mit kaltem Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen. Das Ganze im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 30 Minuten backen.





Holländische Kirschtorte

Für 12 Stücke

300 g Blätterteig (TK)
50 g geröstete Mandelblättchen
300 g Kirschen
30 g Zucker
1 Msp. Zimt
15 g Speisestärke
500 g Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif
2 El Johannisbeergelee
100 g Puderzucker
1–2 El Kirschwasser
Kirschen zum Verzieren

Zubereitungszeit:
60 Minuten
306 kcal/1285 kJ

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Blätterteig dritteln und einzeln dünn ausrollen, je eine Platte (24 cm Ø) ausschneiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen, auf ein kalt abgespültes Backblech legen und auf der zweiten Einschubleiste von unten im Backofen 10 Minuten pro Platte backen.

2 Die Kirschen waschen, entsteinen und mit 1/8 l Wasser, Zucker und Zimt einige Minuten kochen. Mit Speisestärke andicken.

3 Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Einen abgekühlten Tortenboden mit Gelee bestreichen. Den Puderzucker mit Kirschwasser verrühren, den bestrichenen Boden damit glasieren. Guss trocknen lassen.

4 Das Kirschkompott auf einem Boden verteilen, 1/3 der Sahne darauf streichen. Den letzten Boden darauf legen und mit dem zweiten Drittel der Sahne bestreichen. Den glasierten Boden in zwölf Stücke teilen, auf die Sahne legen.

5 Den Rand mit der restlichen Sahne (etwas zum Verzieren zurücklassen) bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Torte mit Sahnetupfen und Kirschen garnieren.







Tarte mit Karamell



Für 12 Stücke

1 kg Äpfel
2 El Zitronensaft
250 g Blätterteig (TK)
3 El Paniermehl
180 g Zucker
Zitronenmelisse zum Garnieren
Mehl zum Bearbeiten
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
50 Minuten
286 kcal/1201 kJ



1 Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, in schmale Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine eingefettete Tarteform (30 cm Ø) damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Den Boden im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen.



3 In einem großen flachen Topf 1/8 l Wasser und 75 g Zucker aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Apfelspalten dazugeben und bei milder Hitze im Zuckersirup unter Wenden 1–2 Minuten garen. Die Apfelspalten sollten knackig bleiben und ihre Form behalten. Anschließend abgießen und den Sirup dabei auffangen.



4 Den restlichen Zucker unter den Sirup rühren. Die Masse bei hoher Hitze so lange köcheln, bis sich der Sirup hellbraun färbt.



5 Das Obst dachziegelartig auf dem Blätterteig verteilen. Den Sirup mit einem Teelöffel über die Apfelspalten verteilen. Erkalten lassen und anschließend mit Zitronenmelisse garniert servieren.





Pflaumenkuchen

Für 12 Stücke

250 g Blätterteig (TK)
150 g weiße Kuvertüre
250 g Sahne
500 g Pflaumen
50 g Zucker
2 El Zitronensaft
2 cl Pflaumenschnaps
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
40 Minuten
436 kcal/1948 kJ

1 Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Blätterteigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Drei runde Platten mit Hilfe eines Springformbodens (26 cm Ø) ausschneiden. Zwei Backbleche jeweils mit Backpapier auslegen und die Teigböden darauf geben. Das Ganze anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.

2 Die Kuvertüre mit der Sahne in einen Topf geben. Alles bei geringer Hitze schmelzen lassen. Anschließend abkühlen lassen und kühl stellen.

3 Die Pflaumen waschen, trocknen, halbieren, die Steine entfernen und zusammen mit Zucker, Zitronensaft und Pflaumenschnaps in einen Topf geben. Kurz aufkochen. Die Kuvertürensahne steif schlagen.

4 Eine Blätterteigplatte mit der Hälfte der Pflaumen belegen und mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Die nächste Blätterteigplatte aufsetzen. Die restlichen Pflaumen darauf verteilen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Die letzte Teigplatte darauf legen, alles etwas andrücken und mit Puderzucker bestäuben.





Saftiger Blaubeerkuchen



1 Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Größe des Backbleches ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf legen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

2 Die Blaubeeren waschen und trocknen. Die Hälfte der Blaubeeren mit Crème de Cassis und Zitronensaft in einen Topf geben. Das Ganze bei milder Hitze 4–5 Minuten ziehen lassen. Die noch warmen Blaubeeren auf den Teig geben und die restlichen Blaubeeren darauf verteilen.

3 Die Butter in Flöckchen auf die Blaubeeren geben und alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen. Anschließend den Blaubeerkuchen mit Puderzucker bestäuben.



Für 24 Stücke

250 g Blätterteig (TK)
900 g Blaubeeren
50 ml Crème de Cassis
3 El Zitronensaft
100 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
45 Minuten
105 kcal/443 kJ



Nektarinen-Quark-Taschen



Für 6 Stück

200 g Blätterteig (TK)
350 g Nektarinen
Saft und Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
100 g Magerquark
2 Eigelb
1 Päckchen Vanillinzucker
1 El Zucker
1 El Milch
Mehl zum Bearbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

Backzeit:
50 Minuten
234 kcal/986 kJ

1 Die Blätterteigplatten laut Packungsanweisung auftauen lassen und einzeln auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Die geschälten Nektarinen in Spalten schneiden. Anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln.

3 Den Quark mit 1 Eigelb, Vanillinzucker, Zucker, dem restlichen Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren. Die Quarkmasse auf die Mitte der Blätterteigplatten streichen. Die Ecken zur Mitte hin leicht einklappen und einige Nektarinenspalten darauf legen.

4 Das übrige Eigelb mit der Milch verrühren und die Taschen damit bestreichen. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 25 Minuten backen. Vor dem Servieren die Taschen mit Puderzucker bestäuben.



Erdbeer-Sahne-Törtchen



Für 8 Stück

4 Scheiben Blätterteig (TK)
300 g Erdbeeren
2 El Orangensaft
3 El Puderzucker
250 g Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
2 El Apfelgelee
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
60 Minuten
268 kcal/1126 kJ

1 Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Blätterteig in acht Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 12 Minuten backen, bis sich der Teig wölbt.

2 Die Erdbeeren waschen und trocknen. Mit Orangensaft und Puderzucker in einen Topf geben und kurz aufkochen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen.

3 Von den gebackenen Blätterteigvierecken jeweils einen Deckel abschneiden. Die Teigböden mit Apfelgelee bestreichen, die Sahne darauf verteilen und das Erdbeermark darüber träufeln. Die Deckel aufsetzen und dick mit Puderzucker bestäuben.







Johannisbeerkuchen

Für 18 Stücke

Für den Teig:
800 g Quark
8 El Öl
2 Eier
200 g Zucker
400 g Mehl
1/2 Tl Backpulver
4 El Milch

Für den Belag:
500 g Johannisbeeren
6 El Johannisbeergelee
2 El Grappa
40 g Kokosraspel
2 Päckchen Vanillinzucker
6 El Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
6 Blatt weiße Gelatine

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
208 kcal/876 kJ

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 300 g Quark in einem Sieb abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Anschließend mit Öl, Eiern, 100 g Zucker, Mehl, Backpulver und Milch zu einem glatten Teig verkneten.

2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausrollen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen. Die Johannisbeeren waschen und trocknen.

3 Das Johannisbeergelee mit Grappa erhitzen und den fertigen Boden damit bestreichen. Johannisbeeren und Kokosraspel darauf verteilen. Den restlichen Quark, Vanillinzucker, den restlichen Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren.

4 Die Gelatine einweichen, ausdrücken, in etwas warmem Wasser auflösen und unter den Quark rühren. Alles auf den Kuchen streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.







Birnentorte



1 Aus dem Mehl, 1/4 l Wasser, Salz, Butter und Eiern einen Brandteig herstellen. Den Boden einer Springform (20 cm Ø) einfetten und mit Mehl bestäuben. Etwa 2 El vom Teig dünn darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Auf diese Weise vier weitere Böden backen. Die Birnen schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Den Rotwein mit 50 g Zucker und Zimt zum Kochen bringen, die Birnenspalten hineingeben und 3 Minuten garen. Im Sud abkühlen lassen.

3 Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Den Magerquark mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker verrühren. Die Gelatine bei schwacher Hitze in etwas Wasser auflösen.

4 Anschließend unter den Quark rühren. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Birnen abtropfen lassen. Die Quarkcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Nacheinander auf vier der Böden je 1/4 der Birnenspalten verteilen.

5 Je 1/4 der Quarkcreme über die Birnen spritzen und den nächsten Boden darauf setzen. Den fünften Brandteigboden in acht Stücke teilen und auf die Torte setzen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Bedarf mit roter Zuckerschrift garnieren.

Für 8 Stücke

150 g Mehl
1 Prise Salz
65 g Butter
4 Eier
4 Birnen (ca. 600 g)
1/2 l Rotwein
150 g Zucker
1/2 Stange Zimt
4 Blatt weiße Gelatine
250 g Magerquark
2 El Zitronensaft
250 g Sahne
Butter für die Form
Mehl zum Ausstäuben
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
287 kcal/1206 kJ



Mandarinenkuchen



Für 24 Stücke

300 g Quark
8 El Öl
2 Eier
100 g Zucker
400 g Mehl
1/2 Tl Backpulver
4 El Milch
800 g Mandarinen aus der Dose
5 Eigelb
1 El Speisestärke
7 El Joghurt
1 Tl abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
5 Eiweiß
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
50 Minuten
181 kcal/763 kJ

1 Den Quark in einem Sieb abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Anschließend mit Öl, Eiern, Zucker, Mehl, Backpulver und der Milch zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Die Mandarinen abtropfen lassen. Das Eigelb mit Stärke und Joghurt im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Zitronenschale dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und mit den Mandarinen unter die Masse heben.

3 Alles auf den Teig streichen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen.





Quarkteilchen

Für 12 Stück

Für den Teig:
150 g Magerquark
75 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
6 El Öl
250 g Mehl
2 Tl Backpulver

Für den Belag:
250 g Mascarpone
70 g Zucker
2 Eigelb
100 g Ananasscheiben aus der Dose
2 Kiwis
Kokosraspeln zum Wenden
Puderzucker zum Bestreuen
Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Ruhezeit)
270 kcal/1134 kJ

1 Den Quark mit Zucker, Ei, Salz und Öl verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen. Die Hälfte der Mischung über die Quarkmasse sieben und unterrühren. Das restliche Mehl darüber sieben und alles zu einem einheitlichen Teig verkneten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen und nochmals durchkneten.

2 Für die Füllung Mascarpone mit Zucker und Eigelb verrühren. Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen, halbieren oder vierteln. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Das Obst in den Kokosraspeln wenden. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen und in 12 Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Auf jedes Quadrat 1 El der Mascarponecreme geben und die Früchte darauf verteilen.

4 Die Ecken zur Mitte hin zusammenklappen und andrücken. Die Quarkteilchen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.

5 Die fertigen Teilchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.






Swetlana

Muffins & Co.





Blaubeer-Muffins



Für 12 Stück

12 Papierförmchen
200 g Mehl
60 g Haferflocken
1 Tl Backpulver
1/2 Tl Natron
2 Eier
180 g brauner Zucker
3 Tl Bourbon-Vanillezucker
150 g weiche Butter
300 g saure Sahne
200 g Blaubeeren (TK, nicht aufgetaut)

Zubereitungszeit:
40 Minuten
783 kcal/3287 kJ

1 Das Mehl mit Haferflocken, Backpulver und Natron gut mischen. Die Eier verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Butter und saure Sahne hinzufügen und alles vermengen. Die Mehlmischung dazugeben und alles gut verrühren.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffin-Blech einsetzen.

3 Die Blaubeeren waschen und trocknen. Vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Förmchen geben und auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten goldgelb backen.

4 Die Muffins noch 5 Minuten im Blech ruhen lassen, herausnehmen und warm servieren.





Zimt-Muffins mit Füllung

1 Das Mehl mit Zimt, Backpulver und Natron mischen. Das Ei verquirlen. Zucker, Öl, Joghurt und Kaffee dazugeben und alles verrühren. Die Mehlmischung unterrühren bis die trockenen Zutaten feucht sind.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffin-Blech setzen.

3 Die Hälfte des Teigs in die Muffin-Förmchen geben. Je ein Stück Schokolade in die Mitte des Teiges geben. Mit dem restlichem Teig bedecken und auf der mittleren Einschubleiste 25 Minuten backen.

4 Die Muffins noch 5 Minuten im Blech ruhen lassen. Mit Kakaoböhnchen garniert servieren.



Für 12 Stück

12 Papierförmchen
250 g Mehl
2 TI Zimt
2 1/2 TI Backpulver
1/2 TI Natron
1 Ei
130 g Zucker
80 ml Pflanzenöl
250 g Joghurt
75 ml kalter Kaffee
12 Stückchen Zartbitterschokolade
Kakaoböhnchen zum Garnieren

Zubereitungszeit:
45 Minuten
383 kcal/1602 kJ





Luftige Nuss-Muffins

Für 12 Stück

200 g Mehl
75 g Kokosraspel
75 g gemahlene Haselnüsse
2 1/2 Tl Backpulver
1/2 Tl Natron
2 Eier
125 g Zucker
80 ml Öl
250 g saure Sahne
2 El Rum
Butter für die Form
Sahne, Cashewkerne und brauner Zucker zum Garnieren

Zubereitungszeit:
40 Minuten
820 kcal/3444 kJ

1 Das Mehl mit Kokosraspeln, Nüssen, Backpulver und Natron mischen. Die Eier verquirlen. Zucker, Öl, saure Sahne, Rum und die Mehlmischung unterheben. So lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Muffin-Blech einfetten.

3 Den Teig in das Blech füllen. Auf der mittleren Einschubleiste 25 Minuten backen. Die abgekühlten Muffins mit Sahne, Cashewkernen und braunem Zucker garniert servieren.







Beschwipste Kirsch-Muffins



1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Muffin-Blech einfetten und in den Kühlschrank stellen.

2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Abwechselnd Eier und Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung zugeben und so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

3 Die abgetropften Schattenmorellen und die Schokoraspel unterziehen. Den Teig auf das Muffin-Blech verteilen und auf der mittleren Einschubleiste etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen und im Blech noch 5 Minuten ruhen lassen.

4 Die noch warmen Muffins mit dem Kirschwasser beträufeln. Mit Schlagsahne, Cocktailkirschen und Schokoraspeln garniert servieren.



Für 12 Stück

250 g Mehl
3 Tl Backpulver
125 g Butter
120 g Zucker
2 Eier
200 g Vollmilchjoghurt
250 g Schattenmorellen aus dem Glas
50 g Schokoraspel
5 El Kirschwasser
Butter für die Form
Schlagsahne, Cocktailkirschen und Schokostreusel zum Garnieren

Zubereitungszeit:
45 Minuten
750 kcal/3150 kJ



Bananen-Kokos-Muffins

Für 12 Stück

12 Papierförmchen
230 g Mehl
80 g Kokosflocken
2 1/2 Tl Backpulver
1/2 Tl Natron
1 Prise Salz
125 g Halbfettmargarine
1 Ei
50 g streufähiger Süßstoff
175 g pürierte Bananen
75 ml Buttermilch
fettarmer Joghurt, Bananen, Kokosraspel und Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitungszeit:
45 Minuten
553 kcal/2321 kJ



1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffin-Blech setzen.



2 Das Mehl mit Kokosflocken, Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Margarine schmelzen lassen. Das Ei verquirlen. Margarine, Süßstoff, Bananenpüree und Buttermilch unterrühren. Die Mehlmischung unterheben und rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

3 Den Teig in die Vertiefungen des Muffin-Blechs füllen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen. Die Muffins in der Form etwa 5 Minuten ruhen lassen.

4 Herausheben, etwas abkühlen lassen und mit Joghurt, Bananenscheiben und Kokosraspeln garnieren. Mit einigen Blättchen Zitronenmelisse dekorieren und servieren.



Ananas-Muffins

Für 12 Stück

150 g Ananasstücke aus der Dose
3 El Rum
50 ml Ananassaft
250 g Mehl
50 g Kokosraspel
2 Tl Backpulver
1/2 Tl Natron
1 Ei
125 g Zucker
80 ml Pflanzenöl
200 g fester Ananasjoghurt
Butter für die Form
Sahne, Schokostreusel und Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitungszeit:
45 Minuten
593 kcal/2488 kJ

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Muffin-Blech einfetten und in den Kühlschrank stellen.

2 Die Ananasstücke in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und dann mit dem Rum und etwas Saft beträufeln. Einige Stücke beiseite legen.

3 Das Mehl mit Kokosraspeln, Backpulver und Natron mischen. Das Ei verquirlen. Zucker, Öl, Joghurt und Ananas unter das Ei rühren. Die Mehlmischung zugeben und so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

4 Den Teig auf das Blech verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen, Blech herausnehmen und noch 5 Minuten ruhen lassen.

5 Die Muffins zum Auskühlen aus der Form nehmen. Die Schokostreusel unter die Sahne rühren. Die Muffins mit Schokosahne, Ananasstücken und Zitronenmelissestreifen garnieren.







Schwarz-Weiß-Muffins

Für 12 Stück

12 Papierförmchen
270 g Mehl
3 Tl Backpulver
1/2 Tl Natron
2 Eier
175 g Zucker
100 ml Pflanzenöl
280 g Buttermilch
1/2 Tl Vanillinzucker
1/2 Päckchen Schokopuddingpulver
60 ml Milch
125 g Sahne
Schokostangen (hell und dunkel) und Kakaopulver zum Garnieren

Zubereitungszeit:
45 Minuten
1028 kcal/4316 kJ

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffin-Blech setzen.

2 200 g Mehl mit 2 Tl Backpulver und Natron mischen. Ein Ei verquirlen. Mit 140 g Zucker, 80 ml Öl und der Buttermilch verrühren. Die Mehlmischung zugeben und rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

3 Den Teig in die Vertiefungen des Muffin-Blechs geben. Für den dunklen Teig 70 g Mehl, 1/2 Tl Backpulver, 1/2 Tl Vanillinzucker und das Puddingpulver gut mischen. 1 Ei verquirlen, 35 g Zucker, 20 ml Öl und 60 g Milch zugeben und verrühren. Die Mehlmischung zugeben und verrühren.

4 Den dunklen Teig in die Mitte des hellen Teigs geben. Auf der mittleren Einschubleiste 25 Minuten backen, herausnehmen und noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen.

5 Mit Sahnetupfen, hellen und dunklen Schokostangen und Kakaopulver garniert servieren.





Schoko-Brombeer-Muffins



1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Muffin-Blech einfetten. Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver mischen.

2 Das Ei verquirlen. Zucker, Öl, 250 g Joghurt und die Mehlmischung unterrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

3 Den Teig gleichmäßig in das Muffin-Blech füllen und auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen und abkühlen lassen.

4 Den restlichen Joghurt mit Vanillinzucker glatt rühren.

5 Die Brombeeren putzen, waschen und trocknen. Die Muffins mit Joghurtcreme und Brombeeren garniert servieren.



Für 12 Stück

250 g Mehl
2 1/2 Tl Backpulver
1/2 TL Natron
2 El Kakaopulver
1 Ei
120 g Zucker
80 ml Öl
350 g Joghurt
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Brombeeren
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
40 Minuten
573 kcal/2405 kJ



Weinbrand-Bagels



Für 20 Stück

250 ml Milch
50 g Butter
1 Tl Salz
1 El Zucker
20 g Hefe
1 Ei, getrennt
400 g Mehl
400 g Sahne
20 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif
2 El Weinbrand
geriebene Schokolade
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
35 Minuten (plus Ruhezeit)
790 kcal/3318 kJ

1 Die Milch mit Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen und die Hefe hineinbröckeln. Das Ganze ca. 10 Minuten ruhen lassen.

2 Das Eiweiß verquirlen und unter die Hefemilch schlagen. Nach und nach das Mehl dazugeben und unterkneten. Alles zu einem einheitlichen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig Kugeln formen und in die Mitte mit dem Zeigefinger ein Loch drücken, so dass ein Ring entsteht. Die Bagels portionsweise in kochendem Wasser ca. 1 Minute vorgaren. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Eigelb bestreichen.

4 Auf das Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5 Die Sahne mit Puderzucker, Sahnesteif und Weinbrand steif schlagen. Die Bagels halbieren und mit der Weinbrandsahne füllen. Wieder zusammensetzen und mit der restlichen Sahne und geriebener Schokolade garnieren.



Erdbeer-Bagels

Für 8 Stück

1/8 l Milch
20 g Hefe
25 ml Öl
3 El Zucker
2 Prisen Salz
300 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
200 g Erdbeeren
150 g Banane
500 g Mascarpone
2 El Rum
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
45 Minuten (plus Ruhezeit)
793 kcal/3329 kJ

1 Die Milch auf Körpertemperatur erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und verrühren. Das Öl, 1 El Zucker und 2 Prisen Salz dazugeben und verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

2 Das Mehl und 1 Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zudecken, warm stellen und nochmals 40 Minuten gehen lassen.

3 Den Teig durchkneten und in acht Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen und in die Mitte jeweils ein Loch drücken, so dass Kringel entstehen. Erneut 20 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Restlichen Zucker mit 3 Litern Wasser zum Kochen bringen. Jeweils zwei Bagels darin auf jeder Seite 2 Minuten garen. Zum Abtropfen auf ein Gitter legen.

5 Die Bagels auf das Backblech legen, mit 1 Eigelb bestreichen und im Backofen auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

6 Die Erdbeeren putzen, waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Die Banane pürieren und mit Mascarpone und Rum zu einer glatten Creme verrühren.

7 Ausgekühlte Bagels halbieren und mit der Creme bestreichen. Die Erdbeeren darauf verteilen. Bagels zusammenklappen und mit Creme, Erdbeeren und Puderzucker garnieren.







Krapfen mit Brombeeren

Für 12 Stück

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1/2 l lauwarme Milch
50 g Butter
4 El Brombeerkonfitüre
2 El Brombeerlikör
1 Eiweiß
Mehl zum Ausrollen
Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
30 Minuten (plus Ruhezeit)
352 kcal/1479 kJ

1 Das Mehl mit Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Das Ei trennen. Das Eigelb, die Milch und die Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2 Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen.

3 Die Konfitüre mit Likör verrühren. Aus dem Teig mit einer Tasse 24 Plätzchen (ca. 8 cm Ø) ausstechen und auf die Hälfte der Plätzchen jeweils 2 Tl der Füllung geben.

4 Die Teigränder mit dem Eiweiß bestreichen und die ungefüllten Teigplätzchen darauf legen. Die Ränder gut andrücken und die Krapfen noch 30 Minuten gehen lassen. Das Butterschmalz in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

5 Die Krapfen portionsweise im heißen Butterschmalz etwa 10 Minuten ausbacken. Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden. Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.







Kiwi-Pudding-Donuts



1 Das Öl in einer Fritteuse erhitzen. Mehl, Backpulver, Zucker, Muskat und Salz mischen. Die Butter mit Ei, Milch und Vanillearoma gut verrühren. Die Mehlmischung zugeben und alles gut durchkneten.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Donut-Ausstecher oder mit zwei unterschiedlich großen Gläsern Donuts ausstechen.

3 Die Donuts im heißen Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten ausbacken und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

4 Die Kiwis schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Mit einem Spritzbeutel den Vanillepudding in die Mitte der Donuts spritzen. Die Donuts mit Kiwischeiben und Puderzucker garniert servieren.



Für 24 Stück

630 g Mehl
1 1/2 Tl Backpulver
200 g Zucker
1 Tl Muskat
1/2 Tl Salz
2 El zerlassene Butter
1 Ei
300 ml Milch
1 Fläschchen Vanillearoma
2 Kiwis
Vanillepudding (FP)
Pflanzenöl zum Frittieren
Mehl zum Bearbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
25 Minuten
900 kcal/3780 kJ



Mangohörnchen



Für 4 Portionen

250 g Mehl
250 g kalte Butter
250 g gemahlene Mandeln
1/2 Tl Zucker
Orangenschalen-Aroma
3 Mangos
4 El Mandellikör
1 El Zitronensaft
200 g Brombeeren
3 El brauner Zucker
2 El Ahornsirup
Mehl zum Ausrollen
2 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Ruhezeit)
764 kcal/3208 kJ

1 Das Mehl mit Butter, Mandeln, Zucker und Orangenschalen-Aroma zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

2 Die Mangos schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit Mandellikör und Zitronensaft beträufeln und das Ganze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

3 Die Brombeeren waschen, pürieren und mit Zucker und Ahornsirup zu den Mangowürfeln geben. Alles gut mischen.

4 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden.

5 Die Obstmasse darauf verteilen und die Teigplatten über Eck zusammenrollen. Hörnchen formen. Alles mit Eigelb bestreichen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 18 Minuten backen.





Feine Erdbeertaschen

Für 24 Stück

160 ml Milch
400 g Mehl
30 g frische Hefe
60 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
2 Eigelb
400 g Erdbeeren
80 g Kokosraspel
100 ml Genever
100 g Puderzucker
1 El Zitronensaft
10 g zerlassene Butter
Milch zum Bestreichen
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
45 Minuten
95 kcal/401 kJ

1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 Die Butter mit Zucker, Salz, Ei und 1 Eigelb verkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3 Inzwischen die Erdbeeren waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Mit Kokosraspeln vermengen und mit Genever beträufeln.

4 Den Teig nochmals durchkneten und ausrollen. Kreise (12 cm Ø) ausstechen. Jeweils mit 1 El der Erdbeeren belegen. Die Ränder mit Milch bestreichen, zusammenklappen und etwas andrücken. Die Taschen mit Milch und 1 Eigelb bestreichen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.

5 Den Puderzucker mit Zitronensaft und der zerlassenen Butter verrühren. Die Erdbeertaschen vor dem Servieren damit bestreichen.




Swetlana


Pikantes



Zwiebel-Lauch-Torte

Für 12 Stücke

200 g Mehl
100 g Butter
1 Eigelb
Salz
500 g Lauch
50 g Zwiebeln
2 El Öl
100 g roher Räucherschinken
125 g saure Sahne
3 Eier
Salz
Pfeffer
50 g geriebener Emmentaler
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Butter für die Form

Zubereitungszeit:
45 Minuten (plus Kühlzeit)
330 kcal/1380 kJ

1 Aus Mehl, Butter, Eigelb, Salz und 3 El Wasser einen Teig kneten. Eine gefettete Springform damit auskleiden und einen 3 cm hohen Rand formen. Die Form für etwa 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Lauch in schmale Streifen schneiden, die Zwiebeln würfeln und beides einige Minuten in Öl dünsten. Den Schinken fein würfeln und unterheben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen

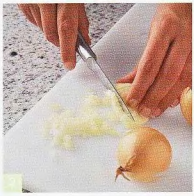
3 Die saure Sahne mit Eiern, Salz und Pfeffer verrühren. Den Boden mit Backpapier und Hülsenfrüchten bedeckt etwa 10 Minuten blind backen.

4 Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen. Den vorbereiteten Lauch auf dem Teig verteilen.

5 Die Eiersahne darüber gießen und mit Emmentaler bestreuen. Etwa 20 Minuten backen, bis die Eiersahne gestockt ist.













mit Räucherschinken



Tomatenkuchen

Für 18 Stücke

300 g Weizenmehl
200 g Butterflocken
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
1 Ei
700 g Flaschentomaten
250 g Ziegenfrischkäse
3 El Kapern
3 Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen
100 g gehobelter Greyerzer

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
160 kcal/647 kJ

1 Das Mehl mit Butterflocken, Salz, Zitronenschale und Ei auf eine Arbeitsfläche geben und fein hacken. Anschließend alles verkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

3 Den Ziegenfrischkäse mit den Kapern verrühren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden und unter die Käsemasse rühren. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit der Käsemasse bestreichen.

4 Die Tomaten dachziegelartig darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin waschen, trocknen und die einzelnen Nadeln abzupfen. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

5 Den Rosmarin und die Knoblauchscheiben auf den Tomaten verteilen. Den Greyerzer darüber streuen und alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.







Zwiebelkuchen



1 Aus Mehl, 100 g Butter, Salz und 3 El kaltem Wasser einen Mürbeteig herstellen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und eine Springform damit auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Minuten vorbacken.

3 Für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Schwarte vom Speck entfernen, Fett und Fleisch klein würfeln.

4 Die restliche Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Dann die Zwiebeln dazugeben und unter Wenden goldbraun anrösten.

5 Alles mit Kümmel, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Raclette-Käse und Emmentaler grob reiben. Saure Sahne, Eier und Speisestärke verrühren. Die Zwiebelmischung auf den Boden geben. Die Eimischung darüber verteilen. Mit dem Käse bestreuen. Den Kuchen 30 Minuten in der Ofenmitte backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Sofort servieren.



Für 12 Stücke

200 g Mehl
130 g Butter
3 Msp. Salz
1 kg Gemüsezwiebeln
200 g geräucherter, magerer Speck
1 Tl Kümmel
Salz
Pfeffer
250 g Raclette-Käse
200 g Emmentaler
200 g saure Sahne
3 Eier
1 El Speisestärke

Zubereitungszeit:
55 Minuten (plus Kühlzeit)
458 kcal/1924 kJ



Käse-Bagels



Für 8 Stück

500 g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe
1 1/2 TL Salz
1 Eigelb
80 g geriebener Emmentaler
40 g Sonnenblumenkerne
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
40 Minuten [plus Ruhezeit]
573 kcal/2405 kJ

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und 340 ml lauwarmes Wasser auf die Hefe gießen. Die Hefe auflösen und alles gut verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.



2 Das Salz untermischen und den Vorteig zu einem einheitlichen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen und in einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen.

3 Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, acht Kugeln daraus formen und in die Mitte je ein großes Loch drücken. Dann die Bagels etwas flach drücken und 5 Minuten ruhen lassen.

4 Die Bagels im kochendem Wasser ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5 Das Eigelb verquirlen und die Bagels damit bestreichen. Die Bagels mit dem Käse und den Sonnenblumenkernen bestreuen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.



Kartoffel-Käse-Cookies

Für 18 Stück

60 g Butter
120 g Haferflocken
3 Eier
100 g Schinken
250 g Pellkartoffeln
Pfeffer
Salz
100 g geriebener Käse

Zubereitungszeit:
35 Minuten (plus Ruhezeit)
370 kcal/1554 kJ

1 200 ml Wasser mit der Butter in einem Topf erhitzen. Die Haferflocken mit den Eiern unter Rühren dazugeben. Das Ganze so lange unter Rühren erhitzen, bis sich der Teig vom Topfrand löst. Vom Herd nehmen.

2 Den Schinken in kleine Würfel schneiden, die Pellkartoffeln pellen, pürieren und mit dem Schinken zum Teig geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, flach drücken und in ausreichendem Abstand zueinander auf das Backblech legen.

4 Die Cookies mit dem Käse bestreuen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten backen.







Käse-Kräuter-Stangen



Für 24 Stück

200 g Blätterteig
2 Eier
200 g geriebener Emmentaler
1 Bund Basilikum
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver
Sesam und grobes Salz zum Bestreuen
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
40 Minuten
223 kcal/936 kJ

1 Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.

2 Den Käse in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Ei vermengen. Das Basilikum waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Unter die Käsemasse heben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Blätterteig in Streifen schneiden und die Hälfte mit der Käsemasse bestreichen. Mit den restlichen Blätterteigstreifen belegen und etwas andrücken.

4 Die Teigstreifen in sich drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Sesam und grobem Salz bestreuen. Anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Minuten backen.





Paprikakuchen

Für 24 Stücke

160 ml Milch
400 g Weizenvollkornmehl
30 g frische Hefe
60 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
1 Eigelb
200 g rote Paprika
200 g gelbe Paprika
2 El Kräuterbutter
2 Knoblauchzehen
80 g schwarze Oliven
100 g geriebener Emmentaler
Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Ruhezeit)
144 kcal/605 kJ

1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 Die Butter mit Zucker, Salz, 1 Ei und Eigelb verkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Die Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen und die Paprikastreifen darin andünsten. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Die Oliven abgießen und dazugeben.

4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Paprikastreifen darauf verteilen. Die restlichen Eier verquirlen, den Käse dazugeben, salzen und über die Paprikastreifen geben. Das Ganze im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 25 Minuten backen.





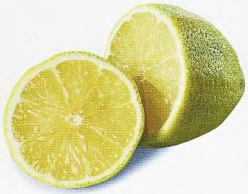
Dinkel-Zitronen-Brot

Für 24 Scheiben

160 ml Milch
400 g Dinkelmehl
30 g frische Hefe
110 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
100 g Zitronat
50 g Rosinen
80 g Cashewkerne
abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen
Mehl zum Ausrollen
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Ruhezeit)
151 kcal/638 kJ

1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles etwas verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.



2 60 g Butter, 40 g Zucker, Salz, Ei, Eigelb, Zitronat, Rosinen und Nüsse unterkneten. Alles zu einer Kugel formen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

3 Die Zitronenschale unter den Teig kneten und das Ganze auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4 Das Dinkel-Zitronen-Brot im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 20 Minuten backen. Mit Hagelzucker bestreut servieren.



Kümmel-Kräuter-Brötchen





1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles etwas verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 Butter, Zucker, Salz, Ei und Eigelb unterkneten. Alles zu einer Kugel formen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kümmel, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und die Kräuter unter den Teig kneten. Alles weitere 5 Minuten gehen lassen.

4 Den Teig zu kleinen Brotlaiben formen und mit dem Messer diagonal einritzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen.



Für 24 Stück

160 ml Milch
400 g Roggenmehl
30 g frische Hefe
60 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
1 Tl Kümmelkörner
1 Tl Leinsamen
1 Tl Sonnenblumenkerne
100 g gemischte Kräuter (TK oder frisch gehackt)

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Ruhezeit)
97 kcal/407 kJ



Nussiger Brötchenkranz

Für 24 Stück

160 ml Milch
400 g Mehl
30 g frische Hefe
60 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
2 cl Arrak
120 Leinsamen
1 Tl Kurkuma
120 g gehackte Pecannüsse
100 g geraspelte Möhren
100 g gehackte Mandeln
100 g gehackte Walnüsse
Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit:
45 Minuten (plus Ruhezeit)
212 kcal/891 kJ



1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Die Milch darüber verteilen. Alles etwas verkneten und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 Butter, Zucker, Salz, Ei und Eigelb unterkneten. Alles zu einer Kugel formen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in vier Portionen teilen. Unter die erste Portion den Arrak und den Leinsamen kneten. Unter die zweite Portion das Kurkuma und die gehackten Pecannüsse kneten. Die dritte Portion mit den gehackten Mandeln und den geraspelten Möhren verkneten und unter die letzte die gehackten Walnüsse. Alles weitere 10 Minuten gehen lassen.

4 Die Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mehrere Brötchen formen. Die Brötchen spiralenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech anordnen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 25 Minuten backen.





Blätterteig-Käse-Gebäck

Für 16 Stück

450 g Blätterteig (TK)
150 g geriebener Emmentaler
1 Eigelb
Mohn, Sesam, grobes Salz und Kümmelkörner zum Bestreuen
Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit:
25 Minuten
185 kcal/717 kJ

1 Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und nach Packungsanweisung auftauen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Die Teigplatten auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, mit Käse bestreuen und zu Rechtecken von jeweils 24 x 15 cm ausrollen. Längs in Streifen schneiden.

3 Aus den Teigstreifen kleine Brezeln formen, diese mit verquirltem Eigelb bestreichen und jeweils mit Mohn, Sesam, grobem Salz und Kümmelkörnern bestreuen. Im Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten ca. 15 Minuten backen.





Swetlana




Kekse & Co.



Whities mit Limette



Für 16 Stücke

200 g Mehl
4 Tl Backpulver
100 g Quark
1 El Milch
4 El Öl
60 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
50 g Puderzucker
2 Tl Limettensaft
Limettenzesten zum Garnieren

Zubereitungszeit:
30 Minuten
355 kcal/1491 kJ

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein ca. 30 x 20 cm großes Backblech mit Backpapier auslegen.



2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Den Quark mit Milch, Öl und Zucker cremig rühren. Die Mehlmischung nach und nach unterrühren.

3 Den Teig auf das Blech streichen und im Backofen ca.15 Minuten backen. Noch heiß in 16 Stücke schneiden.

4 Den Puderzucker mit dem Limettensaft glatt rühren, die Whities damit bestreichen, mit Limettenzesten garnieren und servieren.



Vanillezungen

Für 50 Stück

200 g Butter
160 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei
4 El Milch
280 g Mehl
1 Tl Backpulver

Zubereitungszeit:
45 Minuten
32 kcal/134 kJ

1 Die Butter mit Zucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren. Das Ei dazugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Milch darunter rühren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und unter den Teig heben. Den Rührteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

3 Den Teig als fingerlange Streifen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Dabei auf genügend Abstand achten.

4 Die Vanillezungen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten backen.









Preiselbeerrauten

Für 12 Stücke

100 g Preiselbeeren (TK)
120 g Butter
4 El Kakaopulver
200 g brauner Zucker
150 g Mehl
1 gehäufter Tl Backpulver
2 Eier
150 ml Crème fraîche
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
50 g weiche Butter
1 Ei
2 El Mehl
50 g Schokoladenspäne
Butter für das Blech
Schlagsahne zum Garnieren

Zubereitungszeit:
55 Minuten
985 kcal/4137 kJ

1 Die Preiselbeeren antauen lassen. Einige für die Dekoration zur Seite legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Backblech einfetten.

2 Die Butter mit Kakao und Zucker schmelzen, dabei rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen. Die Eier unterrühren und die Preiselbeeren unterheben.

3 Den Teig auf das Blech geben und glatt streichen. Die Crème fraîche mit Zucker, Vanillinzucker, Fett, Ei und Mehl verrühren und auf dem Teig verteilen, die Schokolade aufstreuen.

4 Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 40 Minuten backen. Nach Ablauf der Backzeit auf dem Blech abkühlen lassen. Den Boden in Rauten schneiden und mit Sahne und Preiselbeeren garnieren.

Variationen

1 Himbeerrauten: Die Rauten nach dem Grundrezept zubereiten, aber anstelle von Preiselbeeren Himbeeren unterheben.

2 Nuss-Sahne-Plätzchen: Die Rauten nach dem Grundrezept zubereiten. Große Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig zerbröseln, in der Pfanne mit gehackten Nüssen rösten und abgekühlt unter Schlagsahne heben. Je zwei Plätzchen damit füllen.

3 Walnussrauten: Die Rauten nach dem Grundrezept zubereiten, Walnusskrokant unter die Sahne heben. Mit Sahnetupfen und Walnüssen garnieren und mit Kakao bestäuben.

4 Eierlikör-Sahne-Rauten: Die Rauten nach dem Grundrezept zubereiten, mit Sahne und Eierlikör garnieren und mit Kakao bestäuben.













Nuss-Cookies

Für 45 Stück

280 g Zartbitterschokolade
280 g Mehl
1 Tl Backpulver
1/2 Tl Salz
90 g weiche Butter
210 g Zucker
3 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
45 Cashewkerne
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
40 Minuten
100 kcal/418 kJ

1 Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in eine Metallschüssel bröckeln, im Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen.

2 Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Die weiche Butter cremig rühren, Zucker und Vanillinzucker langsam dazugeben. Nacheinander die Eier zufügen und alles gut verrühren.

3 Die abgekühlte, geschmolzene Schokolade zum Teig geben. Nach und nach die Mehlmischung unterarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

4 3 cm große Teigkugeln formen und im Abstand von 5 cm auf das Backblech setzen. In die Mitte je einen Cashewkern drücken.

5 Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 12 Minuten backen. Die Cookies mit Puderzucker bestäubt servieren.





Englische Biskuits



Für 30 Stück

4 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
75 g Mehl
75 g Speisestärke
100 g Zartbitterschokolade
100 g Krokantschokolade

Zubereitungszeit:
30 Minuten
73 kcal/308 kJ

1 Die Eier trennen. Das Eigelb mit Salz und Zucker cremig aufschlagen. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides unter die Eigelbmasse rühren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl mit der Stärke mischen und über den Eischnee sieben. Alles zusammen vorsichtig unterheben.

3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und von dem Teig jeweils 1 El in ausreichendem Abstand aufsetzen. Die Plätzchen vorsichtig mit dem Löffel rund ausstreichen.

4 Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die beiden Schokoladensorten zusammen schmelzen lassen und die Plätzchen jeweils zur Hälfte darin eintauchen.





Gewürzkuchen

Für 24 Stücke

60 g Zitronat
60 g Orangeat
60 g Rosinen
5 El Armagnac
150 g Weizenmehl
150 g Dinkelvollkornmehl
200 g Butter in Stückchen
170 g Puderzucker
1 Prise Salz
1/2 Tl abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Ei
1 Tl Muskatblüte
1 Tl Kardamompulver
1 Tl Pimentpulver
2 Tl Zimtpulver
100 g Ahornsirup
4 El Cognac

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
171 kcal/720 kJ

1 Zitronat, Orangeat und Rosinen grob hacken, mit dem Armagnac in einem Topf erwärmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

2 Das Mehl mit den Butterstückchen, 70 g Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Ei in eine Schüssel geben und vermengen.

3 Anschließend die Gewürze und die Armagnac-Früchte-Mischung dazugeben und alles verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und 30 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen.

5 Den Sirup mit dem Cognac erwärmen und den restlichen Puderzucker unterrühren.

6 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit der Cognacmischung bestreichen.















Walnusskekse



Für 30 Stück

200 g weiche Butter
160 g Zucker
2 El Orangenblütenwasser
250 g Mehl (gesiebt)
60 g gehackte Walnüsse
1 Tl Zimt
Butter für das Blech

Zubereitungszeit:
50 Minuten
330 kcal/1386 kJ

1 Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Ein Blech mit zerlassener Butter einfetten. Butter und 100 g Zucker in einer kleinen Schüssel schaumig schlagen.



2 Die Masse in eine große Schüssel geben und mit einem Metalllöffel Orangenblütenwasser und Mehl unterziehen. Mit den Händen einen festen Teig kneten.

3 Für die Füllung Walnüsse, den restlichen Zucker und Zimt in einer Schüssel sorgfältig vermischen. Je 1 gehäuften El Teig zu einer Kugel rollen und mit dem Daumen in die Mitte eine Mulde drücken. 1 Tl Füllung hineingeben.

4 Die Kekse auf das Backblech setzen und behutsam etwas flach drücken. Die Kekse ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.



Joghurt-Hippen

Für 4 Portionen

50 g Butter
50 g Puderzucker
1 Eiweiß
50 g Mehl
100 g dunkle Schokoladenglasur
300 g Rotweincreme (FP)
5 El Birnensaft
125 g Joghurt
1 El Mandelstifte
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
25 Minuten (plus Kühlzeit)
443 kcal/1855 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Butter mit Puderzucker, Eiweiß und Mehl gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und anschließend mit Hilfe einer Schablone zu Kreisen (10 cm Ø) schneiden und diese im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 6 Minuten backen.

3 Die Hippen etwas abkühlen lassen und mit der Schokoladenglasur ausstreichen. Die Rotweincreme nach Packungsanweisung herstellen. Den Birnensaft und den Joghurt unterrühren und die Creme im Kühlschrank fest werden lassen.

4 Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf die Hippen verteilen. Das Ganze mit den Mandelstiften garniert servieren.






Swetlana



Marzipan-Cookies

Für 12 Stück

150 g Butter
150 g brauner Zucker
1 Ei
250 g Mehl
100 g Marzipanrohmasse
100 g Schokoraspel
80 g weiße Kuvertüre
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
45 Minuten
930 kcal/3906 kJ

1 Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Ei unterrühren und das Mehl unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Anschließend runde Kreise (8 cm Ø) ausstechen.

2 Die Hälfte der Teigkreise auf das Backblech legen, mit jeweils einem Stück Marzipan belegen und mit Schokoraspeln bestreuen. Dann mit der anderen Hälfte der Teigkreise bedecken.

3 Die Ränder der gefüllten Cookies gut andrücken und alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit weißer Kuvertüre garnieren.





Variationen

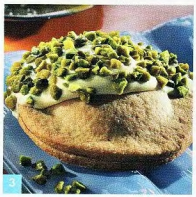
1 Marzipanherzen: Aus dem Grundrezept Herzen ausstechen. Als Füllung Marzipan und kleine Aprikosenwürfel einlegen. Nach Belieben mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit weißer und dunkler Kuvertüre garnieren.

2 Kakao-Cookies: Die Cookies mit Kakaopulver bestäuben und mit Linien aus weißer Kuvertüre garnieren.

3 Pistazien-Cookies: Die Cookies nach dem Grundrezept zubereiten, zur Hälfte in weiße Kuvertüre tauchen und mit gehackten Pistazien bestreuen.









Zitrus-Cookies

Für 40 Stück

125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
200 g Mehl
1 Tl Backpulver
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone
2 El Orangenmarmelade
1 El Orangensaft
4 Mandarinen
Zitronenzesten und Puderzucker zum Garnieren
Butter für das Blech

Zubereitungszeit:
25 Minuten
57 kcal/239 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech einfetten. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und dazugeben. Das Ganze zu einem einheitlichen Teig verkneten.

2 Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und zur Seite stellen. Die Schale unter den Teig kneten und aus dem Teig etwa 40 kleine Kugeln formen. Die Teigkugeln auf das Backblech setzen, etwas flach drücken und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 12 Minuten backen.

3 Die Cookies aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Orangenmarmelade mit etwas Orangensaft glatt rühren. Die Mandarinen schälen und in Stücke teilen. Die Cookies mit Marmelade, Mandarinenstücken und Zitronenzesten garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.







Gefüllte Kokoswürfel



1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die weiße Kuvertüre fein hacken. Die Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl, Kuvertüre, Kokosraspel bis auf 2 El und Vanillinzucker unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2 Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen.

3 Die abgekühlte Kuchenplatte waagerecht halbieren. Das Gelee erwärmen und eine Platte damit bestreichen. Platten aufeinander setzen und andrücken. In 4 x 4 cm große Würfel schneiden und mit dunkler Kuvertüre und restlichen Kokosraspeln garniert servieren.



Für 12 Stück

50 g weiße Kuvertüre
2 Eier
100 g weiche Butter
75 g Zucker
50 g Mehl
200 g Kokosraspel
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Quittengelee oder Aprikosenkonfitüre
50 g dunkle Kuvertüre
2 El Kokosraspel

Zubereitungszeit:
45 Minuten
813 kcal/3413 kJ


Swetlana


Weihnachten



Winterapfelkuchen

Für 24 Stücke

300 g Mehl
200 g Butterflocken
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
1 Ei
1 Tl Lebkuchengewürz
500 g Äpfel
3 El Zitronensaft
25 g gehackte Schokolade
25 g Korinthen
50 g gemahlene Mandeln
1 El Rum
4 El Orangensaft
100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
200 g Schokoladenkuvertüre
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Kühlzeit)
212 kcal/890 kJ

1 Das Mehl mit den Butterflocken, Zucker, Salz, Zitronenschale, Ei und Lebkuchengewürz auf eine Arbeitsfläche geben und fein hacken. Anschließend alles verkneten, zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Schokolade, Korinthen, Mandeln und Rum unter den Teig kneten.

3 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Minuten backen.

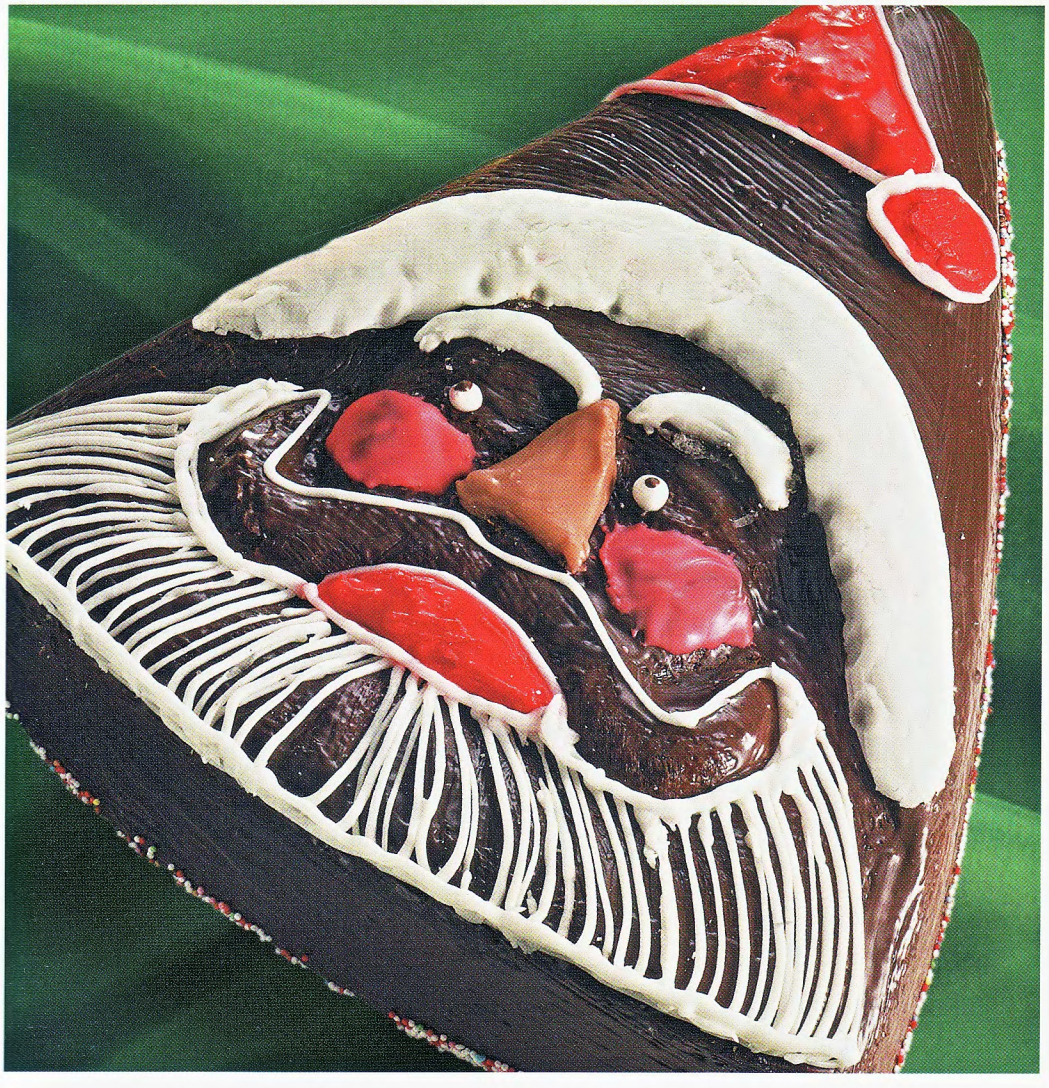
4 Den Orangensaft mit Marzipanrohmasse und Puderzucker zu einem Teig verkneten. Alles auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sternchen in verschiedenen Größen ausstechen.

5 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit verzieren. Alles mit den Marzipansternchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.





Nikolauskuchen



Für 1 Kuchen

- 6 Eier
- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 2 Tl Backpulver
- 2 Tl Zimt
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Schokoladenblättchen
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Puderzucker
- 4–5 El heißes Wasser
- versch. Lebensmittelfarben
- Butter und Paniermehl für die Form

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
7400 kcal/30900 kJ

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Eier trennen. Die Butter schaumig rühren, 150 g Zucker zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann nach und nach die Eigelbe einzeln unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. 1/3 des Eischnees mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse ziehen.

2 Mehl, Backpulver und Zimt mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den restlichen Eischnee mit den gemahlenen Haselnüssen und den Schokoladenblättchen ebenfalls unterziehen.

3 Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Nikolausform (2 l Inhalt) füllen, glatt streichen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 60 Minuten backen. Den fertigen Kuchen etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und ganz abkühlen lassen.

4 Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Den Puderzucker mit so viel Wasser verrühren, dass ein glatter, dickflüssiger Guss entsteht. Diesen nach Belieben portionsweise mit Lebensmittelfarbe einfärben und den Nikolauskuchen verzieren. Dafür den Zuckerguss in kleine Spritztüten aus Pergamentpapier füllen.





Dresdner Christstollen

Für 30 Stücke

175 g geschälte Mandeln
175 g Sultaninen
100 g Korinthen
100 g fein gewürfeltes Zitronat
100 g fein gewürfeltes Orangeat
1 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
3 El Rum
500 g Mehl
60 g Hefe
90 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
1 Prise Salz
250 g Butter
Mehl zum Ausrollen
150 g flüssige Butter zum Bestreichen
100 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
40 Minuten (plus Ruhezeit)
277 kcal/1160 kJ

1 Die Hälfte der Mandeln mahlen, die andere Hälfte grob hacken. Mit Sultaninen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, Vanillinzucker, Zitronenschale und Rum mischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen.

2 Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen, die lauwarme Milch darüber gießen und die Hefe darin auflösen. Salz und das Fett in Flöckchen auf den Mehlrand geben und alle Zutaten von der Mitte aus mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.

3 Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Dann die vorbereiteten Früchte unterkneten.



4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40 x 30 cm ausrollen. Mit Wasser bepinseln. Von der Längsseite her den Teig so zusammenklappen, dass die Längsenden etwas versetzt sind. Den Wulst mit der Kuchenrolle andrücken und einen Stollen formen. Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zugedeckt noch einmal etwa 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

5 Den Stollen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 40 Minuten backen. Noch heiß mit der flüssigen Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben. Dies so oft wiederholen, bis Butter und Puderzucker aufgebraucht sind. Den Stollen in Alufolie wickeln und mindestens drei Wochen durchziehen lassen.







Baumkuchentorte



Für 16 Stücke

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
4 Eigelb
100 g Speisestärke
1 Tl Backpulver
150 g Mehl
4 Eiweiß
2 El Aprikosenkonfitüre
200 g Zartbitterkuvertüre
Butter für die Form
Mehl zum Ausstäuben

Zubereitungszeit:
2 Stunden
334 kcal/1405 kJ

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eier und Eigelbe nacheinander dazugeben und cremig rühren. Speisestärke mit Backpulver und Mehl mischen und löffelweise unterrühren.

2 Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Eine Springform (16 cm Ø) einfetten und mit Mehl ausstäuben. 1 El Teig hineingeben und dünn verstreichen. Im Backofen auf der oberen Einschubleiste ca. 4 Minuten backen. Darauf wieder 1 El Teig verstreichen und backen. Auf diese Weise die Form bis zum Rand füllen.



3 Den Kuchen auf den gefetteten Boden einer größeren Springform stürzen und auf der mittleren Schiene kurz überbacken, bis der Boden gebräunt ist. Auf diese Weise noch zwei weitere Kuchen backen.

4 Mit der erhitzten, durch ein Sieb gestrichenen Aprikosenkonfitüre die Kuchen aufeinander „kleben". Die Kuvertüre schmelzen lassen und die Torte damit rundherum bestreichen.



Weihnachtsengel

Für 1 Engel

250 g Mehl
15 g Hefe
40 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
40 g Butter
1 Prise Salz
1 Msp. Kardamom
1 Ei
Milch zum Bestreichen
Mandeln, Haselnüsse und Rosinen
150 g Puderzucker
etwa 1/2 Eiweiß
Lebensmittelfarben
Butter für das Blech

Zubereitungszeit:
50 Minuten (plus Ruhezeit)
2145 kcal/9009 kJ

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darüber streuen, die lauwarme Milch darüber gießen und die Hefe darin auflösen.

2 Restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Salz und Kardamom auf dem Mehlrand verteilen und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech 5 mm dick ausrollen. Mit Hilfe einer selbst angefertigten Pappschablone einen Engel (25 cm hoch) ausschneiden. Das Ei mit etwas Milch verquirlen und den Engel damit bestreichen. Diesen dann mit Mandeln, Haselnüssen und Rosinen verzieren. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 20 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

4 Für die Glasur den Puderzucker mit so viel Eiweiß verrühren, dass eine dickflüssige, glatte Masse entsteht. Nach Belieben portionsweise mit Lebensmittelfarben einfärben, in kleine Spritztüten füllen und den Engel damit verzieren.







Dominosteine



Für 49 Stücke

Für den Teig:
125 g Butter
160 g brauner Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
2 Eier
65 g Mehl
50 g Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
100 g gemahlene Walnüsse

Für die Füllung:
100 g Marzipanrohmasse
30 g Puderzucker
1 El Himbeergeist
150 g Himbeerkonfitüre

Für den Überzug:
200 g Zartbitterkuvertüre
200 g dunkle Kuchenglasur
400 g weiße Schokolade
80 g Kokosfett

Zubereitungszeit:
60 Minuten (plus Kühlzeit)
183 kcal/765 kJ

1 Die Butter mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Den Zucker und das Vanillemark dazugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und sieben. Die Walnüsse zur Fett-Ei-Masse geben und zusammen mit der Mehlmischung unterheben.

2 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. An der offenen Seite einen Rand hochkniffen, so dass ein 40 x 20 cm großes Rechteck entsteht. Den Teig darauf streichen. Auf der zweiten Einschubleiste von unten im Backofen 15 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

3 Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Himbeergeist verkneten. Die Kuchenplatte vom Papier lösen und halbieren, so dass zwei Quadrate entstehen. Die Marzipanmasse zwischen Klarsichtfolie auf die Größe eines Kuchenstücks ausrollen.



4 Ein Kuchenstück mit der Himbeerkonfitüre bestreichen. Die Marzipanplatte darauf legen, ebenfalls mit Himbeerkonfitüre bestreichen und darauf das zweite Kuchenstück legen. Den gefüllten Kuchen auf eine Platte legen und mit einem Brett und zwei Gewichten (z. B. volle Konservendosen) beschweren. Für 3–4 Stunden kalt stellen.

5 Mit einem nassen Messer die Ränder des gefüllten Kuchens glatt abschneiden. Anschließend den Kuchen in (7 x 7 =) 49 Würfel schneiden.

6 Kuvertüre und Kuchenglasur im warmen Wasserbad schmelzen und gut miteinander verrühren. Die Hälfte der Würfel vollständig in die Glasur tauchen. Am Gefäßrand etwas abklopfen, auf Alufolie setzen und auskühlen lassen.

7 Die weiße Schokolade und das Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen und gut miteinander verrühren. Die andere Hälfte der Würfel vollständig in die Glasur tauchen. Am Gefäßrand etwas abklopfen, auf Alufolie setzen und auskühlen lassen.





Sterntorte

Für 12 Stücke

8 Eiweiß
300 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
8 Eigelb
6 Äpfel (z. B. Boskop)
250 g gemahlener Mohn
200 g gemahlene Nüsse
50 g Mehl
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
58 kcal/1503 kJ

1 Das Eiweiß mit 8 El kaltem Wasser zu sehr steifem Schnee schlagen. Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Vanillinzucker zufügen. Eigelb unterheben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.



2 Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Würfel schneiden und unter die Schaummasse heben. Den gemahlenen Mohn, die Nüsse und das Mehl ebenfalls vorsichtig unterheben.

3 Eine Springform (28 cm Ø) buttern und mit Pergamentpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen und im Backofen auf der untersten Einschubleiste 60 Minuten backen.

4 Nach dem Erkalten mit Hilfe einer Schablone einen Stern aus Puderzucker aufstäuben.





Spritzgebäck



Für 70 Stück

125 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 Eier
125 g gemahlene Mandeln
350 g Mehl
Butter und Mehl für das Blech
200 g Kuchenglasur

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 15 Minuten
(plus Kühlzeit)
57 kcal/239 kJ

1 Die Butter sehr schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Vanillemark und Zitronenschale dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Eier nacheinander unterrühren. Dann die Mandeln und danach das gesiebte Mehl unterheben.

2 Die Backbleche dünn fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Nr. 8) füllen und etwa 6 cm lange Streifen auf die Bleche spritzen. Für 1 Stunde kalt stellen.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4 Die Kuchenglasur erwärmen. Das Spritzgebäck etwa 2 cm tief eintauchen. Fest werden lassen.





Maronentorte

Für 12 Stücke

Für den Teig:
100 g Mehl
30 g Kakaopulver
100 g Zartbitterkuvertüre
Mark von 1 Vanilleschote
20 g Instant-Kaffeepulver
5 Eigelb
175 g Puderzucker
1 El Wasser
5 Eiweiß
1 Prise Salz

Für die Füllung:
1/2 l Milch
40 g Speisestärke
4 Eigelb
130 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
Zucker zum Bestreuen
250 g Maronenpüree aus der Dose
4 El Rum (40 %)
2 El Kakaopulver
125 g weiche Butter

Für die Dekoration:
12 frische Maronen
Öl
150 g Puderzucker
100 g helle Borkenschokolade

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 20 Minuten
498 kcal/2080 kJ

1 Das Mehl mit Kakaopulver, fein geriebener Kuvertüre, Vanillemark und Kaffeepulver vermengen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Das Eigelb mit 100 g Puderzucker und Wasser mit den Quirlen des Handmixers in 6–7 Minuten aufschlagen. Das Eiweiß mit Salz und dem restlichen Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee, Eigelbmasse und Mehlmischung vorsichtig vermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

3 Eine Springform (24 cm Ø) nur am Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und auf der zweiten Einschubleiste von unten im Backofen ungefähr 40 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

4 Von der Milch 1/8 l abnehmen und Speisestärke, Eigelb, 40 g Zucker und Salz darin verquirlen. Restliche Milch, restlichen Zucker, ausgekratztes Mark und Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Schote wieder herausnehmen. Die angerührte Speisestärke mit einen Schneebesen in die kochende Milch rühren. Unter Rühren kurz kochen lassen. Nach dem Erkalten durch ein Haarsieb streichen.





5 Das Maronenpüree durch ein Haarsieb streichen, mit Rum und Kakaopulver verrühren. Die Butter schaumig schlagen, nach und nach das Maronenpüree und die Vanillecreme unterrühren. Den ausgekühlten Biskuitboden aus der Springform lösen und zweimal waagerecht durchschneiden. Die Torte wie folgt aufbauen: Boden, 1/3 der Buttercreme, Boden, 1/3 der Buttercreme, Boden. Die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen.

6 Für die Dekoration die Maronen mit einem scharfen Messer auf der stumpfen Seite über Kreuz einritzen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 225° rösten, bis sie aufplatzen. Die Maronen aus der Schale lösen.

7 Ein Stück Backpapier mit Öl bestreichen. Den Puderzucker bei mittlerer Hitze unter Rühren zu einem goldbraunen Karamell schmelzen. Die Maronen nacheinander mit einer Gabel in den heißen Karamell tauchen, bis sie ganz überzogen sind. Auf das geölte Papier setzen und erkalten lassen. Die Maronen auf die Torte setzen, die Borkenschokolade in die Mitte geben.


Swetlana



Makronen



Für 30 Stück

3 Eiweiß
125 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln
15 g Mehl
50 g grob gehackte Mandeln
100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitungszeit:
50 Minuten
78 kcal/330 kJ

1 Das Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker mit den gemahlenen Mandeln und dem Mehl mischen und unter den Eischnee heben. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.



2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verschiedene Motive spritzen. Mit den gehackten Mandeln bestreuen. Im Backofen auf der mittlerer Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.

3 Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen. Die Hälfte der Makronen von der glatten Seite mit der Konfitüre bestreichen.

4 Jeweils die andere Hälfte der Makronen darauf setzen. Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Die Makronen damit garnieren und servieren.



Süßer Rehrücken

Für 18 Stücke

- **125 g Zwieback**
- **100 g Butter**
- **150 g Zucker**
- **4 Eier**
- **100 g gemahlene Mandeln**
- **2 El Mehl**
- **2 Tl Backpulver**
- **200 g Zartbitterschokolade**
- **2 El Rum**
- **25 g Kokosfett**
- **50 g Mandelstifte**
- **Butter für die Form**
- **Mehl zum Ausstäuben**

Zubereitungszeit:
1 Stunde, 30 Minuten
208 kcal/873 kJ

1 Den Zwieback fein reiben. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Die gemahlenen Mandeln mit Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unter die Eiermasse rühren. 100 g Schokolade fein raspeln. Zusammen mit dem Rum unter den Teig geben.

3 Den Teig in eine gefettete Rehrückenform geben und im Backofen auf der untersten Einschubleiste 55 Minuten backen.

4 Den Rehrücken in der Form etwas abkühlen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen. Für den Guss 100 g Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen und den Kuchen damit bestreichen. Die Mandelstifte in den Rehrücken stecken.





Swetlana



Krokanttorte mit Zitrone



Für 12 Stücke

Für den Teig:
50 g Puderzucker
50 g gehackte Mandeln
Öl
4 Eier
2 Eigelb
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 El Wasser
50 g Butter
100 g Mehl
50 g Speisestärke

Für die Füllung:
2 unbehandelte Limetten
1 unbehandelte Zitrone
1/4 l trockener Weißwein
4 Eigelb
40 g Speisestärke
150 g Zucker
250 g Butter
2 Eiweiß
150 g Zitronenmarmelade

Für die Dekoration:
100 g geröstete Pinienkerne

Für die Glasur:
120 g Puderzucker
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 El Zitronensaft
1/2 Eiweiß
gelbe Lebensmittelfarbe
3 El Zitronenmarmelade

Zubereitungszeit:
60 Minuten
585 kcal/2445kJ

1 Den Puderzucker bei mittlerer Hitze zu hellbraunem Karamell schmelzen. Die Mandeln einrühren. Den Krokant auf ein geöltes Blech gießen und erkalten lassen. Dann in Stücke brechen und in einem Gefrierbeutel mit der Kuchenrolle fein zerdrücken. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Die Eier mit Eigelb, Zucker, Salz, Zitronenschale und Wasser im Wasserbad in 8–10 Minuten auf höchster Stufe zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Dann auf mittlerer Stufe 3–4 Minuten kalt schlagen. Die Butter schmelzen. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und mit dem Krokant vermengen. Zuerst die Mehl-Krokant-Mischung unter die Eiermasse heben, dann die Butter unterrühren.

3 Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und auf der zweiten Einschubleiste von unten im Backofen ca. 40 Minuten backen. Den Boden in der Form auskühlen lassen.

4 Für die Füllung die Limetten und die Zitrone dünn abreiben und auspressen. 100 ml Saft und die Schale mit Weißwein mischen. 1/8 l davon mit Eigelb, Speisestärke und 20 g Zucker verrühren. Unter die übrige Weißweinmischung 80 g Zucker rühren und zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke mit dem Schneebesen einrühren und kurz kochen lassen. Die Creme durch ein Haarsieb streichen.

5 Die weiche Butter mit dem Handrührer schaumig rühren, die Zitronencreme nach und nach unterziehen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Creme heben.

6 Den abgekühlten Boden aus der Form lösen und zweimal waagerecht durchschneiden. Zwei Böden erst mit Zitronenmarmelade, dann mit Buttercreme bestreichen und aufeinander setzen. Den dritten Boden darauf legen. Von der noch vorhandenen Creme 5 El abnehmen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in den Kühlschrank legen. Die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Die Pinienkerne an den Tortenrand drücken.

7 Für die Glasur den Puderzucker, Zitronenschale und -saft, Eiweiß und Lebensmittelfarbe glatt rühren. Mit einer Palette auf die Oberfläche der Torte streichen und etwa 1 Stunde trocknen lassen. Mit einem Sternausstecher Sterne markieren und die Konturen mit der restlichen Creme nachspritzen. In die Mitte jeweils etwas Zitronenmarmelade geben.





Register

Ananas-Muffins 103
Ananas-Nuss-Kuchen 36
Apfelkuchen vom Blech 53
Apfel-Zimt-Kuchen 20
Aprikosen, Espresse-Torte mit 40–41
Aprikosenkuchen mit Haube 37
Aprikosenkuchen, Gedeckter 47
Aprikosenschnitten 66
Bananen-Kokos-Muffins 102
Baumkuchentorte 148
Beschwipste Kirsch-Muffins 101
Birnen, Marmorkuchen mit 21
Birnentorte 93
Birnen-Vanille-Kuchen 57
Biskuit, Grundrezept 64–65
Biskuitrolle 77
Biskuits, Englische 133
Biskuittorte 70
Blätterteig, Grundrezept 82–83
Blätterteig-Käse-Gebäck 125
Blaubeerkuchen, Saftiger 89
Blaubeer-Muffins 98
Brombeeren:
– Krapfen mit 108
– Schoko-Brombeer-Muffins 105
Brötchenkranz, Nussiger 124
Bühler Zwetschgenkuchen 60
Charlotte 67
Christstollen, Dresdner 146–147
Cremeschnitten,
Schwarz-weiße 78–79
Dinkel-Zitronen-Brot 122
Dominosteine 150–151
Dresdner Christstollen 146–147
Englische Biskuits 133
Erdbeer-Bagels 107
Erdbeer-Sahne-Törtchen 91
Erdbeertaschen, Feine 111
Erdbeertorte, Schnelle 71
Espresso-Torte
mit Aprikosen 40–41
Feigen-Tarte 31
Feine Erdbeertaschen 111
Frankfurter Kranz 27–28
Frischkäsetorte 39
Gedeckter Aprikosenkuchen 47
Gefüllte Kokoswürfel 141
Gewürzkuchen 134–135
Grieß-Quark-Kuchen 46
Grundrezepte 14–15, 34–35,
50–51, 64–65, 82–83
Guglhupf 16
Haselnüssen, Käsekuchen vom Blech
mit 54–55
Hefeteig, Grundrezept 50–51
Holländische Kirschtorte 85
Italienische Schokoladentorte 28–29
Joghurt-Hippen 137
Johannisbeerkuchen 92
Johannisbeertorte 22–23
Kakao-Cookies 139
Karamell, Tarte mit 86–87
Karamell-Käsekuchen 73
Kartoffel-Käse-Cookies 119
Käse:
– Blätterteig-Käse-Gebäck 125
– Kartoffel-Käse-Cookies 119
– Käse-Bagels 118
– Käse-Kräuter-Stangen 120
Käsekuchen:
– vom Blech mit Nüssen 54–55
– Karamell-Käsekuchen 73
Kirschkuchen mit Rahm 30
Kirsch-Muffins, Beschwipste 101
Kirschschnitten 61
Kirschtorte, Holländische 85
Kiwi-Pudding-Donuts 109
Kokos:
– Bananen-Kokos-Muffins 102
– Kokoswürfel, Gefüllte 141
Krapfen mit Brombeeren 108
Krokant-Nuss-Kuchen 52
Krokanttorte mit Zitrone 159
Kümmel-Kräuter-Brötchen 123
Kürbis-Nuss-Kuchen 18–19
Lauch: Zwiebel-Lauch-Torte mit
Räucherschinken 114–115
Limette, Whities mit 128
Luftige Nuss-Muffins 100
Makronen 156
Mandarinenkuchen 94
Mandarinen-Sahne-Torte 44–45
Mangohörnchen 110
Marmorkuchen mit Birnen 21
Maronentorte 154–155
Marzipan-Cookies 138–139
Marzipanherzen 139
Marzipanschnitten 24
Mürbeteig, Grundrezept 34–35
Nektarinen-Quark-Taschen 90
Nikolauskuchen 145
Nuss-Cookies 132
Nüsse:
– Ananas-Nuss-Kuchen 36
– Krokant-Nuss-Kuchen 52
– Kürbis-Nuss-Kuchen 18–19
– Nussiger Brötchenkranz 124
– Nusskuchen 76
– Nuss-Muffins, Luftige 100
– Walnusskekse 136
Paprikakuchen 121
Pfirsich-Biskuitkuchen 72
Pflaumenkuchen 88
Pflaumentorte 84
Physaliskuchen 56
Pistazien-Cookies 139
Portweinschnitten 68
Preiselbeerrauten 130–131
Quark:
– Grieß-Quark-Kuchen 46
– Nektarinen-Quark-Taschen 90
– Quarkteilchen 95
Rahm, Kirschkuchen mit 30
Räucherschinken , Zwiebel-
Lauch-Torte mit 114–115
Rehrücken, Süßer 157
Rotweinschnitten 74–75
Rührteig, Grundrezept 14–15
Saftiger Blaubeerkuchen 89
Sanddornkuchen 17
Schnelle Erdbeertorte 71
Schoko-Brombeer-Muffins 105
Schokoladenkuchen 69
Schokoladentorte,
Italienische 28–29
Schwarz-weiße
Cremeschnitten 78–79
Schwarz-Weiß-Muffins 104
Spritzgebäck 153
Sterntorte 152
Stollen: Dresdner Christstollen
146–147
Streuselkuchen aus Thüringen
58–59
Studenten-Pastete 42
Süßer Rehrücken 157
Tarte mit Karamell 86–87
Tarte Tropical 43
Tomatenkuchen 116
Vanillezungen 129
Waldbeerkuchen 38
Walnusskekse 136
Weihnachtsengel 149
Weinbrand-Bagels 106
Whities mit Limette 128
Winterapfelkuchen 144
Zimt:
– Apfel-Zimt-Kuchen 20
– Zimt-Muffins mit Füllung 99
Zitronen:
– Dinkel-Zitronen-Brot 122
– Zitrone, Krokanttorte mit 159
– Zitrus-Cookies 140
Zucchinikuchen 25
Zwetschgenkuchen, Bühler 60
Zwiebelkuchen 117
Zwiebel-Lauch-Torte mit
Räucherschinken 114–115

ESSEN & GENIESSEN

Backen

Kuchen, Torten und Plätzchen

Ob Kaffeeklatsch, Geburtstagsfeier oder Familienfest – Backen macht einfach immer gute Laune und selbst gebackene Kuchen, Torten und Plätzchen finden stets begeisterte Abnehmer. Wer sich ans Rühren, Kneten, Füllen und Dekorieren macht und nette Leute zum Kaffee einlädt, erlebt Backen von seiner schönsten Seite.

Damit die Lust am Experimentieren nie vergeht, haben wir die schönsten Rezepte für Sie zusammengestellt. Sie finden beliebte Klassiker und originelle moderne Leckereien, einfache schnelle Kuchen für jeden Tag und aufwändige Torten-Kreationen für besondere Gelegenheiten.

Damit auch neuen Freunden der Backkunst alles ganz sicher gelingt, werden die Grundteigarten in Wort und Bild genau erklärt. Natürlich wird auch jedes Rezept mit einem Farbfoto und einer genauen Beschreibung präsentiert.

Die Palette der feinen Backwaren lässt dabei keine Wünsche offen: Rührteig, Mürbeteig, Hefeteig, Biskuit, Blätterteig, Muffins & Co., Pikantes, knusprige Plätzchen und köstliches Weihnachtsgebäck.



ISBN 3-625-10939-5
9 783625 109396